

# AIR FRYER OVEN

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)  
[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

Online recipes



en

fr

de

nl

es

pt

it

el

tr

hu

sr

bs

bg

sl

pl

cs

sk

hr

ru

uk

ro

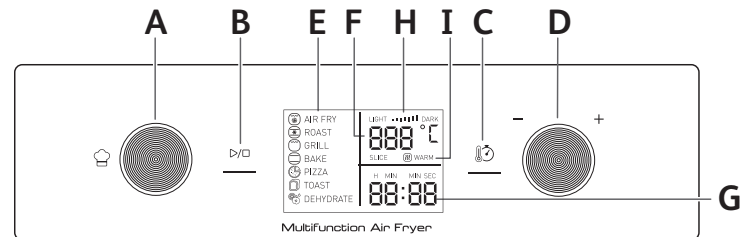
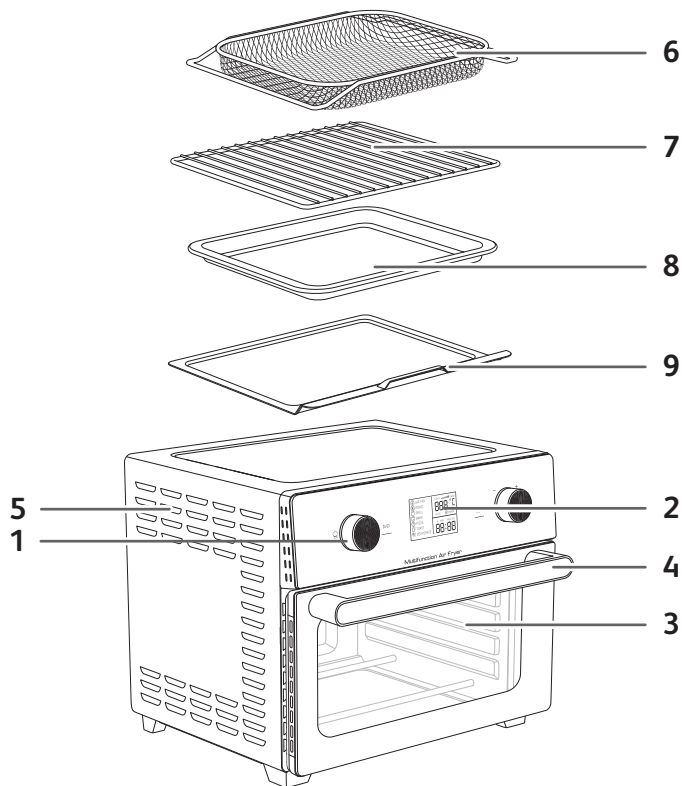
ar

kk

et

lt

lv



## BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
  - A. Drehkopf für Garprogramme
  - B. Start-/Stopp-Taste
  - C. Temperatur-/Zeit-Taste
  - D. Drehkopf zur Auswahl von Gartemperatur oder Zeit
2. Digitales Display
  - E. Garprogramme
  - F. Temperaturanzeige
  - G. Garzeit
- H. Toast- und Bagel-Bräunungsgrad
- I. Automatische Warmhaltefunktion (nur Modus HEISSLUFT-FRITTIEREN)
3. Glastür
4. Türgriff
5. Lüftungsschlitze
6. Heißluftfritteinsatz (\*je nach Modell 2x)
7. Rost
8. Backblech
9. Krümelfach

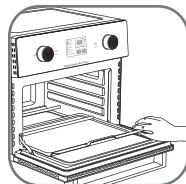
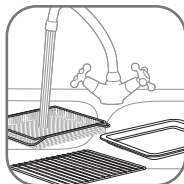
## AUTOMATISCHE GARMODI

1. Heißluft-Frittieren
2. Braten
3. Grillen
4. Backen
5. Pizza
6. Toast
7. Dörren

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Bewahren Sie Ihren Garantieschein auf. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.  
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Falls ja, kontaktieren Sie sofort Ihren Händler oder den Kundendienst.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf. **Stellen Sie nichts auf das Gerät.** Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.

**WICHTIG:** Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder unter einen Wandschrank, um ein Überhitzen zu vermeiden. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.



3. Waschen Sie den Rost, das Backblech, den Heißluftfritteinsatz und das Krümelfach von Hand mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm.  
**Achtung: Die mitgelieferten Einsätze sind nicht spülmaschinenfest.**
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder in den Ofen schieben.  
**WICHTIG: Das Krümelblech muss unter den unteren Heizelementen platziert werden.**
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Das Gerät funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft.

## ERSTE LEERE INBETRIEBNAHME

Setzen Sie Ihren Backofen leer (ohne jegliches Zubehör im Inneren) in Betrieb, um jegliche Herstellungsrückstände und den Geruch nach neuem Gerät zu beseitigen.

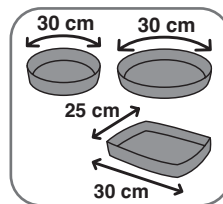
- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Garprogramme auf BAKE.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur/Zeit auf 220 °C.
- Drücken Sie die Taste , um die Zeit auszuwählen.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur/Zeit auf 45 Minuten.
- Drücken Sie die Taste , um das Gerät zu starten.

**WICHTIG:** Es kann Rauch auftreten, was normal ist. Dieser verflüchtigt sich nach dem Gebrauch schnell.

- Sie können das Gerät vor Ablauf der Garzeit durch Drücken der Taste stoppen.
- Das Gerät gibt am Ende des Garvorgangs einen Signalton aus.

## EMPFEHLUNGEN UND ALLGEMEINES

### 1. Das Garzubehör



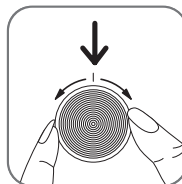
Bei der Auswahl Ihrer Pfannen und Backofenfesten Formen: Beachten Sie die Abmessungen des Backofeninnenraums. Runde Formen/ovale Formen sollten maximal 30 cm lang sein. Rechteckige Formen sollten maximal 30 cm lang sein.

### 2. Die Zubereitungsdauer

Die Zubereitungsdauer kann zwischen einer Minute und 12 Stunden betragen. , abhängig von den Kochmodi.

Aus Sicherheitsgründen sollte der Grillmodus nicht für mehr als 2 Stunden verwendet werden.

### 3. Drehknopf zur Einstellung von Funktionen (Wählschalter)



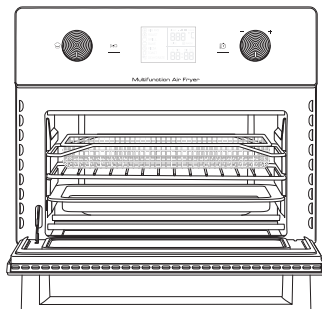
- Dies erleichtert die Auswahl der automatischen Menüs, der Zubereitungsweise oder der Einstellungen (Temperatur, Timer, Dunkelheit für den Toastmodus).
- Dieser Schalter kann in beide Richtungen gedreht werden. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhöhen Sie die Temperatur oder Garzeit. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringern Sie diese.

### 4. Innenbeleuchtung & akustisches Signal

- Während der Zubereitung ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Die verbleibende Zubereitungsdauer wird auf dem Display angezeigt. Der Zähler zeigt die ablaufenden Sekunden an.  
Im Programm DÖRREN läuft die Zeit im Minutentakt ab. Während der letzten 59 Min. 59 Sek. wird die angezeigte Zeit um jeweils 1 Sekunde verringert.
- 3 Signaltöne weisen auf das Ende der Garzeit hin. Die Innenbeleuchtung erlischt, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet.

### 5. Position der Einsätze

Die Position der Einsätze kann das Garergebnis beeinflussen. Die Positionen der Einschübe entnehmen Sie bitte den nachstehenden Abbildungen.



<b>Obere Position zum Heißluftfrittieren und Grillen (Programm HEISSLUFTFRITTIEREN und GRILL)</b>	
<b>Mittlere Position für Pizza, Toast, Bagels und Dörren (Programm PIZZA, TOAST BAGEL und DÖRREN)</b>	
<b>Untere Position zum Garen und Backen (Programm BRATEN, BACKEN und AUFWÄRMEN).</b> <b>BITTE BEACHTEN:</b> Für Hähnchen oder andere große Teile können die Backpfanne oder der Grillrost in Position unten eingesetzt werden, wie oben gezeigt.	

## KOCHMODI

Modus	Anwendung	Empfohlener Einsatz	Position der Einsätze	Einstellungen
AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN)	Zum Frittieren von Gargut wie Pommes, Frites, Kartoffelspalten, Chicken-Nuggets und Chicken-Wings mit wenig oder ohne Öl.	Heißluftfrittereinsatz	Oben *Je nach Modell: zweiter Heißluftfrittereinsatz in der Mitte	200°C 25 min
ROAST (BRATEN)	Außen knusprig und innen perfekt gegart. Zum Braten von Gemüse und Fleisch wie Huhn, Rind, Lamm und Schwein.	Rost + Backblech	Unten	190°C 30 min
GRILL (GRILLEN)	Zum Grillen von Fleisch und Fisch sowie zum Überbacken von Aufläufen.	Rost	Oben	200°C 10 min
BAKE (BAKEN)	Zum Backen von Kuchen, Quiches, Muffins, Gebäck, Soufflés sowie süßen und herzhaften Pasteten.	Form/ Schale auf Rost	Unten	180°C 20 min
PIZZA	Zum Garen gefrorener oder frischer Pizza.	Rost	Mitte	220°C 15 min
TOAST (TOASTEN)	Zum Toasten von Brot, Fladen, Sandwiches und Speck mit dem gewünschten Bräunungsgrad.	Rost	Mitte	230°C Bräunungsgrad 4 4 min 45 Scheiben 4
DEHYDRATE (DÖRREN)	Zum Dörren von Fleisch, Obst und Gemüse.	Heißluftfrittereinsatz	Mitte *Je nach Modell: zweiter Heißluftfrittereinsatz in Obere Position	60°C 6h
BAGEL TOAST	Zum Toasten von Gebäckhälften mit der Schnittseite nach oben auf dem Rost.	Rost	Mitte	TOAST 230 °C Bräunungsgrad 2 3 min 55
REHEAT (AUFWÄRMEN) ROAST	Zum Aufwärmen von Resten, ohne diese zu zerkochen.	Rost	Unten	ROAST 160°C 10 min

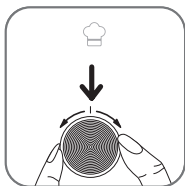
## GEBRAUCH DES GERÄTS

Mit dem Gerät können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben.

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Korb, Rost oder das Backblech.  
**Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.**
3. Platzieren Sie den Einsatz, den Rost oder das Backblech im Gerät.
4. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.

### Verwenden der automatischen Garprogramme

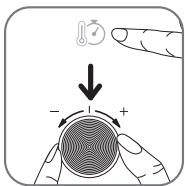
Das Gerät bietet Garprogramme mit voreingestellten Gartemperaturen und -zeiten.



- Stellen Sie den Drehknopf für die Garprogramme auf das gewünschte Garprogramm ein (die Programme sind im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben).
- Um die voreingestellte Temperatur zu ändern, verwenden Sie den Drehknopf , um den Temperaturwert zu erhöhen oder zu verringern. Um die Garzeit anzupassen, drücken Sie die Taste , um in den Auswahlmodus ZEIT zu wechseln. Drehen Sie dann den Auswahlknopf , um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
- Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Start-Taste . Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

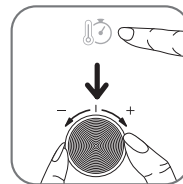
### Manuellen Einstellungen

- Temperatur einstellen



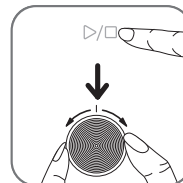
Drücken Sie die Taste . Stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf auf einen Wert zwischen 60 °C und 230 °C ein. Die Temperatureinstellung hängt von den Betriebsarten ab. Für die Modi AIR FRY & GRILL beträgt die Höchsttemperatur 200° C.

- Garzeit einstellen



Drücken Sie die Taste . Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Garzeit ein. Die Zeit wird auf dem digitalen Display in Stunden und Minuten angezeigt (z. B.: 0:45).

- Kochen



Drücken Sie anschließend die Taste . Das Gerät wird gestartet. Die Innenbeleuchtung schaltet sich ein. Die angezeigte Zeit verringert sich im Sekundentakt, bis der Garvorgang abgeschlossen ist. Am Ende der eingestellten Garzeit werden 3 Signaltöne ausgegeben. Der Ofen schaltet sich aus. Die Innenbeleuchtung erlischt.

**Hinweis: Im Programm „Dörren“ verringert sich die Zeit im Minutentakt. Während der letzten 59 Min. 59 Sek. wird die angezeigte Zeit um jeweils 1 Sekunde verringert.**

**HINWEIS: Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.**

- Der Ofen schaltet sich aus.

Das Gerät kann vor Ablauf der Garzeit angehalten werden. Drücken Sie dazu die Taste .

5. Überschüssiges Fett von den Speisen wird in der Abtropfschale gesammelt.
6. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Um die Speisen zu wenden, ziehen Sie den Einsatz oder Rost mit einem Ofenhandschuh heraus, und drehen Sie die Speisen mit einer Kochzange. Schieben Sie den Einsatz oder Rost anschließend wieder in das Gerät, und drücken Sie erneut die Starttaste, um den Garvorgang fortzusetzen.
7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie den Einsatz oder Rost aus dem Gerät, und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
8. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.  
Wenn die Speisen noch nicht gar sind, schieben Sie den Einsatz oder Rost wieder in das Gerät und stellen den Timer auf die gewünschte Zeit ein.
9. Wenn die Speisen gar sind, ziehen Sie den Einsatz oder Rost heraus. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus.  
**Vorsicht: Das Produkt und die Einsätze werden während des Garens sehr heiß. Berühren Sie diese erst wieder mit den Händen, nachdem sie abgekühlt sind. Verwenden Sie bis dahin Ofenhandschuhe. Auch die Speisen sind nach dem Garen sehr heiß.**
10. Wenn eine Portion gegart ist, kann Ihrem Gerät sofort eine neue Portion hinzugefügt werden sei vorbereitet.












### TOAST

- Um das Garprogramm TOAST auszuwählen, stellen Sie den Drehknopf auf TOAST ein.
- Das Programm TOAST ist auf die Bräunungsstufe 4 (4:45 Min., 4 Scheiben) voreingestellt.
- Drehen Sie den Knopf , um die Bräunungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Taste , um die Anzahl der Scheiben auszuwählen.
- Drehen Sie den Knopf , um die Anzahl der Scheiben zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Taste einmal, um den Garvorgang zu starten.

## LEITFADEN ZUM GAREN

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

**Anmerkung:** Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

Kochmodi	Rezept	Menge	Zeit	Temperatur	Schütteln*	Zusatzinformationen
<b>Voreingestellte Modi</b>						
 <b>AIR FRY</b> (HEIßLUFT-FRITTIEREN)	Tiefgekühlte Pommes	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Ja	
		1200 - 1300 g (600-650 g in jedem Heißluftfrittieinsatz)***	35 - 40 min	180°C	Ja	Je nach Modell : Die Einsätze nach der Hälfte der Garzeit drehen.
	Frische Pommes Frites	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Ja	1 EL Öl dazugeben**
	Hähnchen Nuggets tiefgekühlt	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Ja	
 <b>ROAST</b> (BRATEN)	Ganzes Hähnchen	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Lachssteak	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 <b>GRILL</b> (GRILLEN)	Makkaroni mit Käse	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 <b>BAKE</b> (BAKEN)	Schokoladenkuchen	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cookies	10 - 12 Stücke	10 - 12 min	180°C		
 <b>PIZZA</b>	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 <b>TOAST</b> (TOASTEN)	Toastbrot	4 Scheiben	4 min 45	230°C		Bräunungsgrad 4
 <b>DEHYDRATE</b> (DÖRREN)	Äpfel	2 - 4 Stücke (beide Körbe verwenden)***	8h	60°C		Bräunungsgrad. Einsätze nach der Hälfte der Garzeit drehen.***
	Bananen	2 Stücke (beide Körbe verwenden)***	8h	60°C		1 cm dicke Scheiben. Einsätze nach der Hälfte der Garzeit drehen.***
<b>Manuelle Programme</b>						
 <b>BAGEL</b>						
 <b>TOAST</b>	Bagel	2 Stücke	3 - 4 min	230°C		Bräunungsgrad 2
 <b>REHEAT</b> (AUFWÄRMEN)			10 - 15 min	175°C		
 <b>ROAST</b>						

\* Das Gargut nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange drehen

\*\* Die Zutaten vor dem Garen mit dem Öl in einer Schüssel mischen

\*\*\* Je nach Modell

WICHTIG: Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten.

Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

## WARMHALTEN (NUR MODUS HEIßLUFT-FRITTIEREN)

- Nach Abschluss des Modus HEIßLUFT-FRITTIEREN startet automatisch das Warmhalteprogramm. Auf dem Display wird WARM angezeigt.
- Das Warmhalteprogramm ist auf 10 Minuten bei 60 °C voreingestellt.
- Die Warmhaltezeit läuft nach 10 Minuten ab. Das Gerät gibt einen Signalton aus und stoppt automatisch.

## TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine große Menge Lebensmittel benötigt nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge Lebensmittel benötigt nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in das Gerät zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 15 Minuten lang auf 175°C. Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Lebensmittel vollständig aufzuwärmen.

## HAUSGEMACHTE POMMES FRITES HERSTELLEN

Wenn Sie hausgemachte Pommes frites zubereiten möchten, folgen Sie diesen Schritten:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird. Kartoffeln schälen und in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke schneiden.
- Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und mit einem sauberen, sehr saugfähigen Geschirrhandtuch abtrocknen. Dann mit einem Papiertuch abtupfen. Die Kartoffeln müssen komplett trocken sein, bevor sie frittiert werden.
- Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben, Kartoffelstäbchen darauf legen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.

4. Pommes frites mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel nehmen, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Pommes in den Heißluftfritteinsatz.  
**Anmerkung: Kippen Sie die Behälter mit den öbedeckten Pommes frites nicht direkt in die Schüssel, sonst läuft das überschüssige Öl in die Schüssel.**
5. Frittieren Sie die Pommes frites nach den Anleitungen in dem Abschnitt Leitfaden zum Garen.

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Das Backblech hat eine Antihaftbeschichtung.

**Verwenden Sie zum Reinigen keine speziellen Pflegeprodukte für Metall (Kupfer, Edelstahl usw.). Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel (einschließlich Natrium) oder Scheuerschwämme.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch das Krümelfach heraus, und entsorgen Sie Krümel.  
HINWEIS: Leeren Sie das Krümelfach regelmäßig. Waschen Sie es bei Bedarf von Hand.
3. Reinigen Sie die Einsätze mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.  
**Achtung: Die mitgelieferten Einsätze sind nicht spülmaschinenfest.**  
Tipp: Füllen Sie die Einsätze bei hartnäckigen Lebensmittelresten mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen. Spülen Sie sie anschließend sauber und trocknen Sie sie.
4. 4. Reinigen Sie die Tür, die Innenflächen und die lichtdurchlässigen Teile mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
6. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
7. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

## AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

## GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

## FEHLERBEHEBUNG

Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.