



**CHEF CUISINE**  
INTERNATIONAL  
\*\*\*\*\*

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

# AIR FRYER DUAL ZONE

Heißluftfritteuse mit 2 Frittierschubladen und 4 Gar-Ebenen



**Spart 30%  
Platz in der  
Küche  
Vier Ebenen für  
maximal  
flexibles Garen**



# Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	4
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	5
Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone	5
Wichtige allgemeine Informationen	6
Willkommen bei Chef Cuisine!	8
Die wichtigsten Merkmale	9
Ihr Air Fryer Dual Zone im Überblick	10
Lieferumfang und Zubehör	11
Vor der ersten Nutzung Ihres Air Fryer Dual Zone	12
Quick-Start: Die Kurzanleitung	13
<b>Schritt für Schritt:</b>	
<b>Die ausführliche Bedienungsanleitung</b>	<b>14</b>
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	19
Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung & Lagerung	21
Schnelle Hilfe bei Problemen	24
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	25
Garantie	26
Hinweise zur Entsorgung	26
Technische Daten	27
Kontaktinformationen	28

## Bestimmungsgemäße Nutzung

Der Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone ist zur Zubereitung von Speisen durch Heißluftgaren, Backen, Grillen und Dörren in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Er eignet sich für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren und anderen Lebensmitteln.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen konzipiert und nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5°C und 40°C entworfen.

**Zielgruppe:** Dieses Gerät ist für Personen ab 14 Jahren mit Grundkenntnissen im Umgang mit Elektrogeräten bestimmt.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Produkt vor. Verwenden Sie den Air Fryer Dual Zone ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und nur im privaten Umfeld.

Eine Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise, kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen. Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, technischen Veränderungen oder Modifikationen des Gerätes sowie der Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile und nicht zugelassenem Zubehör.

Konformität: Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien sowie den Standards IEC 60335-1, 60335-2-9 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch und ist nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funkenstört.

**BITTE BEACHTEN SIE:** Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt.

## Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen möchten.

Die Oberflächen, Bedienelemente und alle Zubehörteile des Air Fryer Dual Zone können im Betrieb sehr heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Tragen Sie bei der Benutzung stets hitzebeständige Handschuhe oder verwenden Sie die mitgelieferten Greifarme.

Verwenden Sie den Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone ausschließlich in geschlossenen Räumen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe.

Seien Sie äußerst vorsichtig beim Öffnen der Frittierschubladen, da heißer Dampf und heiße Luft schnell entweichen können. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände vom Dampfaustritt fern.

Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Air Fryer Rauch abgeben.

**WARNUNG:** Berühren Sie die Frittierschubladen und das Gehäuse während und nach dem Betrieb nur an den dafür vorgesehenen Griffen. Halten Sie das Gerät mindestens 20 cm von brennbaren Materialien entfernt.

## Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone

Sorgen Sie bei der Aufstellung für ausreichend freien Raum von mindestens 20 cm in alle Richtungen für eine optimale Luftzirkulation. Decken Sie niemals die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnungen ab, während das Gerät in Betrieb ist.

Gießen Sie niemals Öl in die Frittierschubladen oder auf die Roste. Überfüllen Sie die Frittierschubladen nicht, um Kontakt mit den oberen Heizelementen zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht auf Herdplatten oder in die Nähe brennbarer Materialien.

Betreiben Sie den Air Fryer nicht im Leerlauf ohne Zutaten, nicht mit Überlast und nicht im Dauerbetrieb. Die maximale Betriebszeit beträgt 60 Minuten pro Durchgang (ausgenommen Dörrprogramm). Lassen Sie das Gerät nach längerer Nutzung abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Alle Metallteile können während des Betriebs extrem heiß werden. Verwenden Sie stets einen geeigneten Hitzeschutz, wie z. B. Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es berühren oder reinigen.

Leichte Materialien wie Backpapier oder Verpackungen dürfen nicht lose im Gerät verwendet werden, da diese durch die starke Luftzirkulation aufgewirbelt werden können. Verwenden Sie ausschließlich speziell für Heißluftfritteusen entwickeltes, perforiertes Backpapier und lassen Sie an Seiten Platz für ausreichend Luftstrom.

Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung des oberen Innenbereichs und beachten Sie dabei die heißen Heizelemente und scharfen Metallkanten.

Achten Sie stets darauf, dass die Gerichte, die Sie im Air Fryer zubereiten, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste immer und vollständig. Stellen Sie sicher, dass alle zubereiteten Speisen vollständig durchgegart sind.

Ein integrierter Überhitzungsschutz schaltet das Gerät bei zu hoher Innentemperatur automatisch ab.

**VORSICHT: Lagern Sie Kartoffeln bei Temperaturen über 6°C und frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180°C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.**

## Wichtige allgemeine Informationen

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 14 Jahren benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 14 Jahren.

Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder vorher in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren sicher verstehen.

Trennen Sie den Air Fryer Dual Zone immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie ihn reinigen oder wenn Sie ihn nicht verwenden. Schalten Sie bei Nichtverwendung immer alle Bedienelemente auf „Aus“.

Verwenden Sie ausschließlich geerdete Steckdosen und stellen Sie sicher, dass der Stecker fest sitzt. Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe am Gerät mit Ihrer örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt. Für die Verwendung stecken Sie zuerst den Stecker des Kabels in das Gerät und erst dann den Netzstecker in die Steckdose. Sorgen Sie dafür, dass die Steckdose immer leicht zugänglich ist.

Achten Sie bei der Verlegung des Netzkabels darauf, dass sich niemand darin verfangen oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen fern. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

**WARNUNG:** Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einem Defekt. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Beschädigungen aufweist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer verbunden oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf.



# **Willkommen bei Chef Cuisine!**

***Liebe Chef Cuisine Kunden,***

*herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Air Fryer Dual Zone! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.*

*Frittieren, rösten, grillen, backen und dörren Sie nach Lust und Laune: Der Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone hat einfach die passenden Programme für Ihre Ideen. Mit den beiden Frittierschubladen bringen Sie verschiedene Gerichte schnell und unwiderstehlich lecker auf den Tisch – krosse Pommes frites, gesund frittiertes Gemüse und saftige Hähnchen, sogar Kuchen und köstliche Desserts. Mit den beiden Stapelrosten werden bis zu vier Speisen gleichzeitig fertig! Vierfach flexibel für die Familie, großartig, wenn Freunde kommen und genau richtig für viele kleine Genießer.*

*Das doppelstöckige, kompakte Design spart wertvollen Platz in jeder Küche und bietet dennoch großzügige 9 Liter Fassungsvermögen beim gleichzeitigen Garen. Die clevere SYNC-Funktion sorgt dafür, dass zwei oder sogar vier Gerichte gleichzeitig fertig werden – perfekt für abwechslungsreiche Mahlzeiten ohne Wartezeiten.*

*Damit Sie viele Jahre Freude an Ihrem neuen Produkt haben, empfehlen wir Ihnen, die Hinweise und Tipps zum sicheren Gebrauch sowie zur richtigen Pflege und Lagerung aufmerksam durchzulesen.*

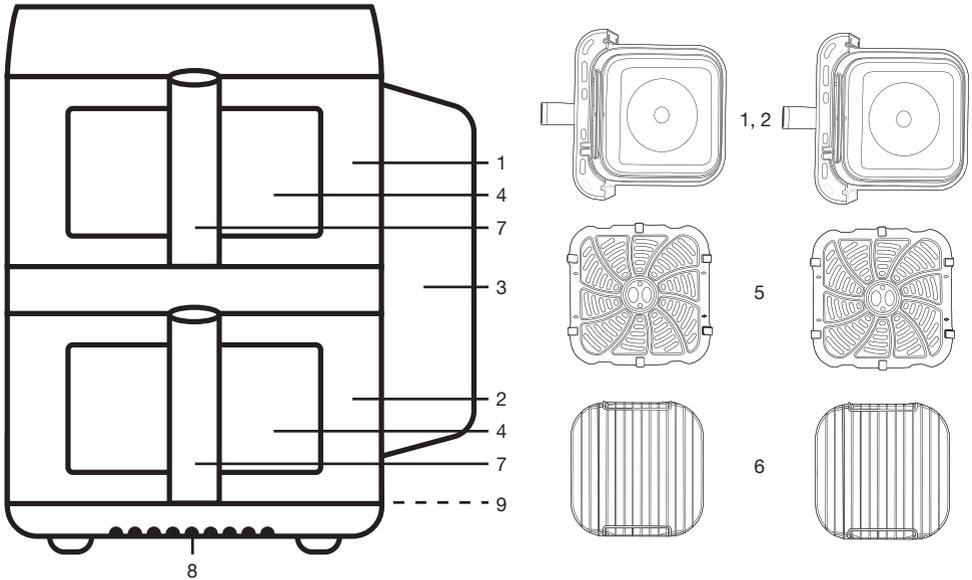
*Viele Fragen zur Handhabung klären sich dann von selbst. Sie können Ihren Air Fryer anschließend in Betrieb nehmen und köstliche, gesunde Gerichte mit weniger Öl zubereiten – für mehr kulinarische Abwechslung auf dem Speiseplan!*

*Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!  
Ihr Chef Cuisine-Team*

## Die wichtigsten Merkmale

- Energieeffizientes, fettarmes Garen mit weniger Öl
- Doppelstöckiges, kompaktes Design spart Platz in jeder Küche
- Zwei antihaftbeschichtete Frittierschubladen mit jeweils 4,5 Litern, unabhängig nutzbar
- Mit cleverer SYNC-Funktion sind zwei oder sogar vier Gerichte gleichzeitig fertig
- Insgesamt geräumige 9 Liter beim gleichzeitigen Garen auf beiden Ebenen
- Ideal für Familien und mehr kulinarische Abwechslung auf dem Speiseplan
- Seitliches Touch-Bedienfeld für schnellen Zugriff auf alle Funktionen
- Individuelle Zeit- und Temperatureinstellungen für jede Ebene
- Praktische Sichtfenster zur Kontrolle des Garvorgangs ohne Wärmeverlust
- 12 voreingestellte Programme für Lieblingsgerichte wie Pommes frites, Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen und sogar Desserts
- Großer Temperaturbereich von 50 bis 220°C, präzise einstellbar
- Zweimal 1.200 Watt für extraschnelles Aufheizen und gleichmäßiges Garen
- Zwei praktische Frittier-Gittereinsätze, leicht herausnehmbar, spülmaschinengeeignet
- Zwei extra Edelstahl-Stapelroste für gleichmäßiges Garen auf bis zu vier Ebenen

# Ihr Air Fryer Dual Zone im Überblick



1. Obere Frittier-Schublade (4,5 Liter)
2. Untere Frittier-Schublade (4,5 Liter)
3. Seitliches Touch-Bedienfeld
4. Praktische Sichtfenster
5. Frittier-Gittereinsätze (2 Stück)
6. Edelstahl-Stapelroste (2 Stück)
7. Schubladengriffe mit Hitzeschutz
8. Luftauslässe für optimale Zirkulation
9. Netzkabel mit Kabelaufwicklung

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor dem ersten Gebrauch vollständig durch und bewahren Sie sie für spätere Nachschläge auf.

Der Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone ist ein vielseitiges Küchengerät für die gesunde Zubereitung verschiedenster Speisen mit bis zu 85% weniger Öl als bei herkömmlichen Frittiermethoden. Er eignet sich hervorragend für das Frittieren von Pommes frites und Gemüse, das Grillen von Fleisch und Fisch, das Backen von Kuchen und Desserts sowie das Dörren von Obst und Gemüse.

## **Die Besonderheiten Ihres Air Fryers:**

- Doppelstöckiges Design für platzsparende Aufstellung
- Zwei unabhängig steuerbare Frittierschubladen
- SYNC-Funktion für gleichzeitiges Fertigstellen verschiedener Gerichte
- Vier Gar-Ebenen mit zusätzlichen Stapelrosten
- Übersichtliches Touch-Panel an der Seite für einfache Bedienung

## **Lieferumfang und Zubehör**

Stellen Sie beim Auspacken sicher, dass der Lieferumfang vollständig ist und der Air Fryer und das Zubehör keine Beschädigungen aufweisen.

- Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone mit zwei Frittierschubladen
- Obere Frittierschublade (4,5 Liter Fassungsvermögen)
- Untere Frittierschublade (4,5 Liter Fassungsvermögen)
- 2 hochwertige Frittier-Gittereinsätze
- 2 zusätzliche Edelstahl-Stapelroste für vier Gar-Ebenen
- Gebrauchsanleitung

# Vor der ersten Nutzung Ihres Air Fryer Dual Zone

Bevor Sie Ihren Air Fryer Dual Zone zum ersten Mal verwenden, sollten Sie einige Vorbereitungen treffen:

## Auspacken und Vorbereitung

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden. Stellen Sie den Air Fryer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche in der Nähe einer Steckdose.

Achten Sie darauf, dass mindestens 20 cm freier Raum in alle Richtungen vorhanden ist, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

## Erste Reinigung

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (Frittierschubladen, Frittier-Gittereinsätze und Stapelroste) gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.

Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab. Tauchen Sie den Air Fryer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## Montage-Hinweise

Setzen Sie die Frittier-Gittereinsätze in die Frittierschubladen ein. Achten Sie darauf, dass die Pfeile an den Gittereinsätzen zu den Griffen der Schubladen zeigen. Für das Garen auf vier Ebenen setzen Sie zusätzlich die Edelstahl-Stapelroste auf die Gittereinsätze.

## Erster Testlauf

Führen Sie vor der ersten Verwendung einen Testlauf ohne Lebensmittel durch:

1. Stellen Sie beide Frittierschubladen auf 200°C für 10 Minuten ein
2. Dies entfernt eventuelle Produktionsrückstände und bereitet das Gerät optimal vor

**HINWEIS:** Bei der ersten Verwendung kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

## Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Stellen Sie den Air Fryer auf eine stabile Oberfläche (beachten Sie den Mindestabstand zu anderen Flächen)
- Setzen Sie die schwarzen Frittier-Gittereinsätze in die Schubladen ein
- Ziehen Sie die gewünschte Frittierschublade heraus und befüllen Sie sie mit Ihren Zutaten
- Setzen Sie bei Bedarf den Stapelrost aus Edelstahl in die Schublade ein
- Schieben Sie die Frittierschublade zurück in das Gerät
- Schließen Sie den Air Fryer an die Stromversorgung an
- Wählen Sie die gewünschte Schublade (1 oder 2) über das Touch-Bedienfeld. Das Symbol der gewählten Schublade blinkt nun.
- Stellen Sie Temperatur und Zeit mit den **+** und **-** Tasten ein, mit der **TIME TEMP** Taste können Sie zwischen Temperatur und Zeit durchschalten
- Alternativ wählen Sie eines der 12 Automatikprogramme passend zu Ihrem Gericht (mit der **M**-Taste navigieren Sie durch die Programme)
- Sie können im jeweiligen Programm auch individuelle Temperatur- und Zeiteinstellungen vornehmen (siehe hierzu ausführliche Gebrauchsanleitung)
- Mit der **SYNC BASKET** Funktion können Sie die gewählte Einstellung auf beide Frittierschubladen erweitern
- Mit der **SYNC FINISH** Funktion werden zwei unterschiedliche Programme gleichzeitig fertig. Wählen Sie zunächst die gewünschten Programme für beide Schubladen aus. Drücken Sie im Anschluss die Taste **SYNC FINISH**
- Drücken Sie **▶** zum Beginnen des Garvorgangs
- Bei Bedarf Zutaten nach der Hälfte der Zeit wenden oder schütteln
- Nach Ende des Garvorgangs Frittierschubladen vorsichtig herausziehen und Speisen entnehmen (Achtung: Heißer Dampf, Schubladen nur an den Griffen anfassen)
- Nach dem Garen: Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen
- Reinigen Sie alle verwendeten Teile erst nach dem Abkühlen

# Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

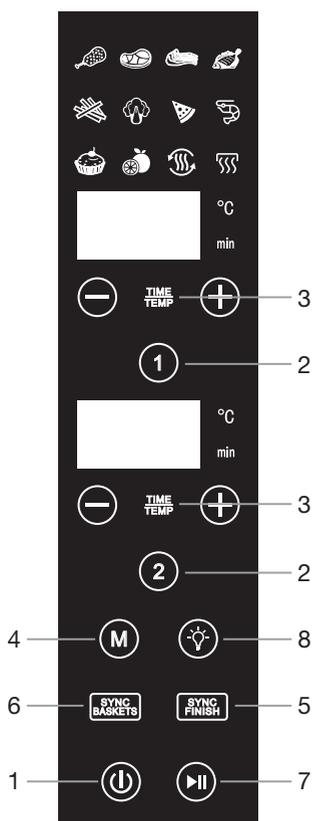
Die Benutzung des Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone ist einfach und sicher. Die Bedienungsschritte sind für alle Zubereitungsarten grundsätzlich gleich. Lesen Sie sich die folgenden Anleitungsschritte am besten vor der ersten Benutzung einmal komplett durch. Viele Fragen erübrigen sich dann und Sie können sicher durchstarten!

## Vorbereitung und Aufstellung

Stellen Sie den Air Fryer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Achten Sie darauf, dass mindestens 20 cm freier Raum in alle Richtungen vorhanden ist. Dies ist wichtig für die optimale Luftzirkulation und verhindert Überhitzung.

Überprüfen Sie, dass die vorhandene Stromversorgung über die Steckdose mit den technischen Angaben in dieser Gebrauchsanleitung übereinstimmt.

## Bedienfeld und Funktionen verstehen



- 1 **Power-Taste:** Ein- und Ausschalten des Geräts
- 2 **Schubladenwahl (1/2):** Auswahl der oberen oder unteren Frittierschublade
- 3 **TIME/TEMP-Taste:** Durch Drücken zwischen Zeit- und Temperatureinstellung wechseln und mit + und – die Gartemperatur von 50–200 °C bzw. die Garzeit bis zu 60 Minuten einstellen
- 4 **M-Taste:** Auswahl der 12 Automatikprogramme
- 5 **SYNC FINISH-Taste:** Synchronisation beider Schubladen für gleichzeitiges Fertigstellen
- 6 **SYNC BASKETS-Taste:** Gleiche Einstellungen für beide Schubladen
- 7 **Start/Pause-Taste:** Starten und Pausieren des Garvorgangs
- 8 **Licht-Taste:** Die Beleuchtung je Ebene ein- oder ausschalten

## Frittierschubladen vorbereiten

Ziehen Sie die gewünschte Frittierschublade am Griff vollständig heraus. Stellen Sie die Schublade auf eine hitzebeständige Oberfläche.

### Für normales Garen (2 Ebenen):

Verwenden Sie nur die Frittier-Gittereinsätze in den Schubladen. Achten Sie darauf, dass die Pfeile an den Einsätzen zu den Griffen zeigen.

### Für maximale Kapazität (4 Ebenen):

Setzen Sie zusätzlich die Edelstahl-Stapelroste auf die Gittereinsätze. Die Griffe der Stapelroste müssen nach links und rechts zeigen.

## Zutaten vorbereiten und einfüllen

### Allgemeine Tipps:

- Schneiden Sie Lebensmittel in gleichmäßige Stücke für gleichmäßiges Garen
- Überfüllen Sie die Schubladen nicht – lassen Sie Raum für die Luftzirkulation
- Bei gefrorenen Lebensmitteln ist kein Auftauen erforderlich
- Verwenden Sie nur wenig oder gar kein Öl

### Maximale Füllmengen:

- Pro Schublade: bis zu 1,2 kg Lebensmittel
- Bei Verwendung der Stapelroste: gleichmäßig auf beide Ebenen verteilen

## Manueller Betrieb

**Schritt 1:** Drücken Sie die Power-Taste. Das Display zeigt ① und ② an.

**Schritt 2:** Wählen Sie die gewünschte Schublade durch Drücken der Taste ① oder ②. Die gewählte Nummer leuchtet blau auf.

**Schritt 3:** Stellen Sie die Temperatur ein:

- Standardmäßig ist eine Temperatur von 200°C voreingestellt
- Mit der  $\frac{\text{TIME}}{\text{TEMP}}$  Taste können Sie zwischen der Zeit- und Temperatureinstellung wechseln
- Mit den (+) und (-) Tasten können Sie die gewünschte Temperatur zwischen 50 °C und 200 °C einstellen

**Schritt 4:** Stellen Sie die Zeit ein:

- Standardmäßig ist eine Zeit von 18 Minuten voreingestellt
- Mit der **TIME**/**TEMP** Taste können Sie zwischen der Zeit- und Temperatureinstellung wechseln
- Mit den **(+)** und **(-)** Tasten können Sie die gewünschte Zeit zwischen 1 und 60 Minuten einstellen

**Schritt 5:** Drücken Sie **(H)**, um den Garvorgang zu beginnen.

## Automatikprogramme verwenden

Ihr Air Fryer verfügt über 12 voreingestellte Programme für die häufigsten Gerichte:

<b>1. Frittiertes Hähnchen:</b>	Voreinstellung 220 °C und 20 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–220 °C
<b>2. Gebratenes Steak:</b>	Voreinstellung 180 °C und 12 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–200 °C
<b>3. Gebratenes Kotelett (mit Knochen):</b>	Voreinstellung 200 °C und 18 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–220 °C
<b>4. Gebackenes Fischfilet:</b>	Voreinstellung 180 °C und 10 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–200 °C
<b>5. Knusprige Pommes frites:</b>	Voreinstellung 200 °C und 20 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–200 °C
<b>6. Gemüse:</b>	Voreinstellung 160 °C und 15 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–220 °C
<b>7. Pizza:</b>	Voreinstellung 180 °C und 12 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–220 °C
<b>8. Meeresfrüchte:</b>	Voreinstellung 180 °C und 8 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–200 °C
<b>9. Gebackener Kuchen:</b>	Voreinstellung 160 °C und 25 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 140–200 °C
<b>10. Obst dörren:</b>	Voreinstellung 50 °C und 480 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 60–120 °C
<b>11. Warmhaltefunktion:</b>	Voreinstellung 50 °C und 30 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 50–120 °C
<b>12. Aufwärmfunktion:</b>	Voreinstellung 180°C und 10 Minuten.	Wählbarer Temperaturbereich 60–200 °C

## So verwenden Sie die Automatikprogramme:

- Wählen Sie die gewünschte Frittierschublade (1 oder 2)
- Drücken Sie die **(M)** Taste wiederholt, bis das gewünschte Programmsymbol blinkt
- Die vorgewählten, empfohlenen Einstellungen können Sie bei Bedarf über die **TIME**/**TEMP** Taste und Drücken von **(+)** und **(-)** selbst anpassen
- Drücken Sie **(▶)** zum Beginnen

**Hinweis Dörrprogramm:** Sollten Sie die Temperatur auf 90 °C oder mehr stellen, so beträgt die maximal erlaubte Betriebszeit 120 Minuten.

## SYNC-FINISH-Funktion für zwei verschiedene Gerichte

Die SYNC-Finish-Funktion ermöglicht es, zwei verschiedene Gerichte mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturen so zu programmieren, dass beide gleichzeitig fertig werden.

### Anwendung:

- Programmieren Sie zuerst Schublade 1 mit den gewünschten Einstellungen
- Programmieren Sie dann Schublade 2 mit anderen Einstellungen
- Drücken Sie die **(SYNC FINISH)** Taste (leuchtet auf)
- Drücken Sie Start/Pause – das Gerät berechnet automatisch die Startzeiten

### Beispiel für die Zubereitung von Hähnchen (25 Min.) und Gemüse (12 Min.):

Das Hähnchen-Programm startet sofort, das Gemüseprogramm nach 13 Minuten. Beide Programme sind gleichzeitig nach 25 Minuten fertig.

## SYNC-BASKET-Funktion für gleiche Gerichte auf beiden Ebenen

Verwenden Sie die SYNC-BASKET-Funktion, wenn Sie das gleiche Gericht in beiden Schubladen zubereiten möchten.

### Anwendung:

- Programmieren Sie eine Schublade mit den gewünschten Einstellungen
- Drücken Sie die **(SYNC BASKET)** Taste – diese leuchtet auf
- Die Einstellungen werden automatisch auf beide Schubladen übertragen
- Drücken Sie **(▶)** zum Beginnen

## Während des Garvorgangs

**Überwachung:** Nutzen Sie die Sichtfenster, um den Garfortschritt zu beobachten, ohne die Schubladen zu öffnen. Mit der Licht-Taste können Sie die Beleuchtung in den Frittierschubladen ein- und ausschalten.

**Wenden/Schütteln:** Viele Lebensmittel profitieren vom Wenden oder Schütteln zur Hälfte der Garzeit:

- Drücken Sie  zum Pausieren
- Ziehen Sie die Schublade heraus (Vorsicht: heiß!)
- Wenden oder schütteln Sie die Zutaten
- Schieben Sie die Schublade zurück und drücken Sie 

**Hinzufügen von Zutaten:** Sie können jederzeit weitere Zutaten hinzufügen oder Gewürze aufstreuen. Die Garzeit kann sich dann gegebenenfalls verlängern.

## Garvorgang beenden

Der Air Fryer schaltet sich automatisch ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ein Signalton ertönt und die Schubladen können entnommen werden. Vorsicht – heiß!

**Vorzeitiges Beenden:** Drücken Sie die  Taste oder ziehen Sie den Netzstecker.

**Wichtig:** Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen. Vergessen Sie nicht die Reinigung nach jeder Verwendung (siehe Kapitel „Nach der Nutzung“).

# Chef Cuisine Tipps & Rezepte

## Was können Sie mit Ihrem Air Fryer Dual Zone alles zubereiten?

Ihr Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone ist ein wahres Multitalent für gesunde und abwechslungsreiche Küche. Er eignet sich hervorragend für:

**Frittierte Klassiker:** Pommes frites, Chicken Wings, Frühlingsrollen, Zwiebelringe

**Gegrilltes Fleisch:** Steaks, Hähnchenbrust, Bratwurst, Lammkoteletts

**Fisch und Meeresfrüchte:** Lachs, Garnelen, Fischstäbchen, Calamari

**Gemüse:** Brokkoli, Paprika, Zucchini, Süßkartoffeln, Pilze

**Backwaren:** Muffins, kleine Kuchen, aufgebackene Brötchen

**Snacks:** Nüsse rösten, Chips aus Gemüse, getrocknete Früchte

## Tipps für optimale Ergebnisse

### Vorbereitung der Zutaten

- Schneiden Sie Lebensmittel in gleichmäßige Stücke
- Tupfen Sie feuchte Zutaten vor dem Garen trocken
- Marinieren Sie Fleisch für intensiveren Geschmack
- Ein leichter Ölsprühstoß sorgt für extra Knusprigkeit

### Temperatur und Zeit

- Beginnen Sie mit den empfohlenen Einstellungen und passen Sie nach Geschmack an
- Niedrigere Temperaturen für dickere Stücke, höhere für dünne Scheiben oder Stücke
- Gefrorene Lebensmittel benötigen meist 2–5 Minuten länger

### Optimale Luftzirkulation

- Überfüllen Sie die Schubladen nicht
- Schütteln oder wenden Sie Lebensmittel zur Halbzeit
- Verwenden Sie die Stapelroste für maximale Kapazität

### Reinigung während der Nutzung

- Reinigen Sie die Schubladen zwischen der Verwendung verschiedener Zutaten
- Verwenden Sie spezielles Backpapier für Heißluftfritteusen für besonders klebrige Lebensmittel
- Lassen Sie das Gerät zwischen längeren Kochsessions abkühlen

## **Kreative Rezeptideen für den schnellen Start mit Ihrem Air Fryer**

### **Knusprige Süßkartoffel-Pommes**

*Schublade 1, 200 °C, 18 Minuten*

2 große Süßkartoffeln in Stifte schneiden, mit 1 TL Olivenöl und Gewürzen nach Wahl (Paprika, Rosmarin, Salz) mischen. Nach 10 Minuten schütteln.

Perfekt als gesunde Alternative zu herkömmlichen Pommes.

### **Mediterrane Hähnchenbrust mit Gemüse**

SYNC-Funktion:

*Schublade 1 (Hähnchen) 180 °C, 22 Min. / Schublade 2 (Gemüse) 170 °C, 15 Min.*

Hähnchenbrust mit Olivenöl, Oregano, Knoblauch und Zitrone marinieren.

Zucchini, Paprika und Kirschtomaten würfeln und mit Kräutern der Provence würzen.

Beide Gerichte werden gleichzeitig fertig!

### **Schnelle Lachs-Teriyaki**

*Schublade 1, 180 °C, 12 Minuten*

Lachsfilets mit Teriyaki-Sauce bestreichen, mit Sesam bestreuen.

Nach 8 Minuten wenden. Dazu passen Brokkoli-Röschen in *Schublade 2 (160 °C, 10 Minuten)*.

### **Veggie-Burger-Patties**

*Schublade 1, 190 °C, 14 Minuten*

Aus Kidneybohnen, Haferflocken, Zwiebeln und Gewürzen Patties formen. Nach 7 Minuten wenden. Gleichzeitig Burger-Brötchen in *Schublade 2 aufbacken (180 °C, 3 Minuten)*.

### **Apfel-Zimt-Chips**

*Programm „Dörren“, 60 °C, 4–6 Stunden*

Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit Zimt bestreuen. Gelegentlich wenden.

Gesunder Snack ohne Zusatzstoffe – perfekt für Kinder!

### **Blitz-Muffins**

*Schublade 1, 160 °C, 18 Minuten*

Verwenden Sie Muffin-Förmchen aus Silikon. Teig nach Rezept zubereiten, Förmchen zu 2/3 füllen. Bis zu 6 Muffins gleichzeitig möglich.

## **Chef Cuisine Profi-Tipps – nutzen Sie alle Möglichkeiten Ihres Air Fryers**

### **Schichtweises Garen für maximale Effizienz:**

Nutzen Sie die vier Gar-Ebenen optimal: Unten Kartoffeln oder Wurzelgemüse (brauchen länger), oben zartes Gemüse oder Fisch (garen schneller). So bereiten Sie komplette Mahlzeiten in einem Durchgang zu.

### **Temperatur-Staffelung:**

Starten Sie mit hoher Temperatur für Bräunung, reduzieren Sie dann für schonendes Durchgaren. Beispiel: Hähnchen 5 Min. bei 200 °C, dann 15 Min. bei 170 °C.

### **Aroma-Tricks:**

- Legen Sie Kräuterzweige unter das Gargut für natürliche Aromatisierung
- Sprühen Sie Zitronensaft auf Fisch kurz vor Ende der Garzeit
- Verwenden Sie Räucherchips in Alufolie für Grillgeschmack

**Achtung:** Lose Alufolie darf niemals ungesichert im Gerät liegen, um Brandgefahr zu vermeiden.

### **Batch-Cooking leicht gemacht:**

Bereiten Sie größere Mengen vor und frieren Sie portionsweise ein. Der Air Fryer eignet sich perfekt zum Aufwärmen ohne Qualitätsverlust.

## **Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung**

Bei Beachtung der folgenden Pflegeanleitung und unseren Tipps zur Reinigung wird Ihnen der Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone viele Jahre Freude bereiten.

### **Sofortige Reinigung nach Gebrauch**

#### **Gerät ausschalten und abkühlen lassen**

Schalten Sie den Air Fryer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Dies dauert etwa 30 Minuten.

#### **Frittierschubladen entnehmen**

Ziehen Sie beide Frittierschubladen vollständig heraus. Entfernen Sie die Frittier-Gittereinsätze und Stapelroste.

### **Reinigung der einzelnen Komponenten**

#### **Frittierschubladen reinigen**

Die Frittierschubladen haben eine antihaftbeschichtete Oberfläche. Reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Tuch. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Stahlwolle, da diese die Beschichtung beschädigen können.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie die Schubladen 10 Minuten in warmem Seifenwasser ein. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

### **Frittier-Gittereinsätze und Stapelroste**

Diese Teile sind spülmaschineneeignet und können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Für die Handreinigung verwenden Sie warmes Seifenwasser und eine weiche Bürste, um alle Zwischenräume zu erreichen.

### **Gehäuse und Bedienfeld**

Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf etwas mildes Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Lüftungsschlitze oder das Bedienfeld gelangt.

Reinigen Sie das Touch-Bedienfeld mit einem trockenen oder leicht feuchten Mikrofaser-tuch. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger.

### **Innenraum reinigen**

Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch aus. Bei Fettablagerungen verwenden Sie etwas Spülmittel. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren oder zu beschädigen.

## **Wöchentliche Tiefenreinigung**

### **Entfetten der Luftwege**

Einmal wöchentlich sollten Sie die Luftwege gründlich reinigen:

- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Staubsauger mit Bürstenaufsatz
- Reinigen Sie die Lufteinlässe an der Rückseite
- Entfernen Sie Staub und Fettpartikel aus den Lüftungsschlitzen

### **Geruchsneutralisation**

Falls sich Gerüche festgesetzt haben:

- Stellen Sie eine Schale mit Essigwasser (1:1) für 10 Minuten bei 100 °C in eine Schublade
- Oder verwenden Sie Zitronenscheiben für 5 Minuten bei 80 °C
- Anschließend gut lüften lassen

## **Sichere Lagerung**

### **Vollständig trocknen lassen**

Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie sie zusammensetzen oder lagern. Feuchtigkeit kann zu Schimmelbildung oder Geruchsentwicklung führen.

### **Platzsparende Aufbewahrung**

Bewahren Sie den Air Fryer an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Die Stapelroste können Sie platzsparend in den Frittierschubladen aufbewahren.

### **Kabelaufbewahrung**

Wickeln Sie das Netzkabel ordentlich auf.

### **Langzeitlagerung**

Wenn Sie den Air Fryer längere Zeit nicht verwenden:

- Reinigen Sie alle Teile gründlich
- Lassen Sie alles vollständig trocknen
- Lagern Sie das Gerät in der Originalverpackung oder decken Sie es mit einem Tuch ab

## **Was Sie vermeiden sollten**

### **Niemals in die Spülmaschine:**

- Das Hauptgerät mit Motor und Elektronik
- Die Frittierschubladen (nur Spülen per Hand)

### **Vermeiden Sie:**

- Aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel
- Stahlwolle oder harte Bürsten
- Eintauchen des Hauptgeräts in Wasser
- Reinigung bei noch heißem Gerät

# Schnelle Hilfe bei Problemen

Für häufige Fragen und Probleme, die beim Gebrauch auftreten können, finden Sie hier die Erklärungen:

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
<b>Das Gerät startet nicht</b>	Netzstecker nicht richtig angeschlossen / Frittierschubladen nicht korrekt eingesetzt	Stromversorgung überprüfen / Sicherstellen, dass beide Schubladen vollständig eingeschoben sind (Sicherheitsfunktion)
<b>Ungleichmäßige Bräunung</b>	Zu viele Zutaten / Zutaten nicht gewendet	Menge reduzieren / Zutaten zur Halbzeit schütteln oder wenden
<b>Speisen werden nicht knusprig</b>	Zu niedrige Temperatur / Zutaten zu feucht	Temperatur erhöhen / Zutaten vor dem Garen trocken tupfen / Leichten Ölsprühstoß verwenden
<b>Rauchentwicklung</b>	Zu viel Öl / Fettablagerungen im Gerät	Weniger Öl verwenden / Gerät gründlich reinigen
<b>Gerät ist sehr laut</b>	Normale Betriebsgeräusche / Lose Teile	Überprüfen, ob alle Teile korrekt eingesetzt sind / Bei anhaltenden Problemen Kundendienst kontaktieren
<b>SYNC-Funktion funktioniert nicht</b>	Falsche Programmierung	Beide Schubladen einzeln programmieren, dann SYNC-Taste drücken
<b>Speisen sind innen noch roh</b>	Zu hohe Temperatur / Zu kurze Zeit	Temperatur reduzieren und Zeit verlängern / Größere Stücke kleiner schneiden
<b>Frittierschublade lässt sich nicht herausziehen</b>	Sicherheitsverriegelung aktiv	Gerät vollständig ausschalten und Netzstecker ziehen

## Hinweise zu normalen Betriebsgeräuschen

Ihr Air Fryer erzeugt während des Betriebs verschiedene Geräusche, die völlig normal sind:

- Leises Summen des Ventilators
- Klickgeräusche beim Ein- und Ausschalten der Heizelemente
- Leichte Vibrationen bei maximaler Leistung

Diese Geräusche sind kein Zeichen für einen Defekt und beeinträchtigen die Funktion nicht.

## Häufig gestellte Fragen (FAQ)

### **F: Muss ich Öl verwenden?**

A: Nein, der Air Fryer funktioniert auch ganz ohne Öl. Ein leichter Sprühstoß Öl kann jedoch für extra Knusprigkeit sorgen und verhindert das Anhaften.

### **F: Kann ich gefrorene Lebensmittel direkt verwenden?**

A: Ja, gefrorene Lebensmittel können direkt verwendet werden. Verlängern Sie die Garzeit um 2-3 Minuten und erhöhen Sie gegebenenfalls die Temperatur um 10–20°C.

### **F: Warum muss ich Lebensmittel wenden oder schütteln?**

A: Das Wenden oder Schütteln sorgt für gleichmäßige Bräunung von allen Seiten. Bei den meisten Lebensmitteln reicht einmaliges Wenden zur Halbzeit.

### **F: Kann ich Alufolie oder Backpapier verwenden?**

A: Ja, aber achten Sie darauf, dass die Luftzirkulation nicht blockiert wird. Verwenden Sie speziell für Heißluftfritteusen entwickeltes, perforiertes Backpapier und lassen Sie an den Seiten Platz für den Luftstrom. Lose Alufolie und Backpapier dürfen niemals ungesichert im Gerät liegen.

### **F: Wie viel Platz braucht der Air Fryer?**

A: Mindestens 20 cm freier Raum in alle Richtungen für optimale Luftzirkulation und Sicherheit.

### **F: Kann ich beide Schubladen mit völlig unterschiedlichen Temperaturen betreiben?**

A: Ja, jede Schublade kann unabhängig mit eigener Temperatur und Zeit programmiert werden.

### **F: Was bedeutet die automatische Abschaltung?**

A: Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder wenn eine Schublade nicht korrekt eingesetzt ist (Sicherheitsfunktion).

### **F: Wie oft sollte ich den Air Fryer reinigen?**

A: Nach jeder Verwendung sollten die Frittier Schubladen gereinigt werden. Eine gründliche Reinigung des gesamten Geräts empfiehlt sich bei häufiger Nutzung wöchentlich.

## Garantie

Ihr Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone besitzt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung.

## Hinweise zur Entsorgung

### Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

### Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind recyclebar, ihre Rückführung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie deshalb die nicht mehr benötigte Verpackung an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

# Technische Daten

## **Chef Cuisine Air Fryer Dual Zone**

Modell: 4557-CC

### **Maße & Gewichte**

- B 32,5 x T 42 x H 37,5 cm
- Gewicht: 9 kg

### **Leistung & Anschluss**

- Leistung: 2.400 Watt (2 x 1.200 Watt)
- Stromversorgung: 220-240 V (AC), 50-60 Hz
- Kabellänge: 1,0 m

### **Fassungsvermögen**

- Obere Frittierschublade: 4,5 Liter
- Untere Frittierschublade: 4,5 Liter
- Gesamtkapazität: 9 Liter

### **Temperatur & Zeit**

- Temperaturbereich: 50°C bis 220°C
- Timer: 1 bis 60 Minuten
- 12 Automatikprogramme

### **Besondere Eigenschaften**

- Doppelstöckiges Design
- SYNC-Funktion für gleichzeitiges Fertigstellen
- MATCH-Funktion für identische Einstellungen
- Touch-Bedienfeld mit LED-Display
- Automatische Abschaltung
- Überhitzungsschutz
- Antihafbeschichtung

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## Zertifizierungen



Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien sowie den Standards IEC 60335-1, 60335-2-9 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch und ist nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funkentstört.

## Kontaktinformationen

### **CHEF CUISINE**

Loyalty for Brands GmbH  
Meerbuscher Straße 78  
40670 Meerbusch

Tel. 0800 000 3718  
support@chef-cuisine.de  
www.chef-cuisine.de  
Stand: September 2025