CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

AIR FRYER PROFESSIONAL

Heißluftfritteuse mit 15-Liter-XL-Garraum

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Air Fryer Professional	4
Wichtige allgemeine Informationen	5
Willkommen bei Chef Cuisine!	6
Die wichtigsten Merkmale	7
Ihr Air Fryer Professional im Überblick	8
Lieferumfang und Zubehör	9
Vor der ersten Nutzung Ihres Air Fryers	10
Quick-Start: Die Kurzanleitung	11
Schritt für Schritt: **Die ausführliche Bedienungsanleitung**	**12**
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	17
Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung & Lagerung	20
Schnelle Hilfe bei Problemen	22
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	23
Garantie	24
Hinweise zur Entsorgung	24
Technische Daten	25
Kontaktinformationen	26

Bestimmungsgemäße Nutzung

Der Chef Cuisine Air Fryer Professional 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 Professional 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 und den Standards IEC 60335-1, 60335-2-9 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch.

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 Professional 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 Professional ausschließlich in geschlossenen Räumen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe.

Seien Sie äußerst vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, 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 Gerätetür 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. Luftöffnungen niemals abdecken.

Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Air Fryer Professional

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 Körbe oder auf die Roste. Überfüllen Sie die Körbe 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 90 Minuten pro Durchgang. Lassen Sie das Gerät nach längerer Nutzung abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Alle Metallteile können während des Betriebs sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder die mitgelieferten Werkzeuge beim Handling. Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es berühren oder reinigen.

Verwenden Sie keine leichten Materialien wie Backpapier oder Verpackungen im Gerät, da diese durch die starke Luftzirkulation aufgewirbelt werden können. Achten Sie darauf, dass alle zubereiteten Speisen vollständig durchgegart sind.

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.

Das Gerät verfügt über automatische Sicherheitsfunktionen. Bei geöffneter Tür pausiert der Garvorgang automatisch und setzt sich beim Schließen fort. 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 Professional 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.

WARNUNG: Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einem Defekt oder einer Beschädigung des Geräts. 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 Professional! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Groß genug für immer neue Lieblingsgerichte, Tag für Tag: Ihr Chef Cuisine Air Fryer Professional ist Heißluftfritteuse, Backofen und Dörrgerät in einem. In seinen extra großen 15-Liter-Garraum passt jede Menge kulinarische Abwechslung – die Familienportion Pommes frites, saftige Steaks, italienische Pizza, knusprige Hähnchen vom Rotisserie-Spieß und knackiges Gemüse, alles mit weniger Öl und vollem Geschmack.

Die zehn Profiprogramme, eine leichte Touchbedienung und die freie Sicht in den Innenraum machen das 3-in-1-Kochen zum reinsten Vergnügen: fettarm, schnell und einfach zeitgemäß. Das kompakte Design passt in jede Küche und ersetzt bis zu drei Geräte. Mit der vielseitigen 360°-Rotisserie-Funktion gelingen perfektes Grillen und Garen wie beim Profi.

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 Professional anschließend in Betrieb nehmen und vielseitige Gerichte für gesunden und abwechslungsreichen Genuss zubereiten!

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

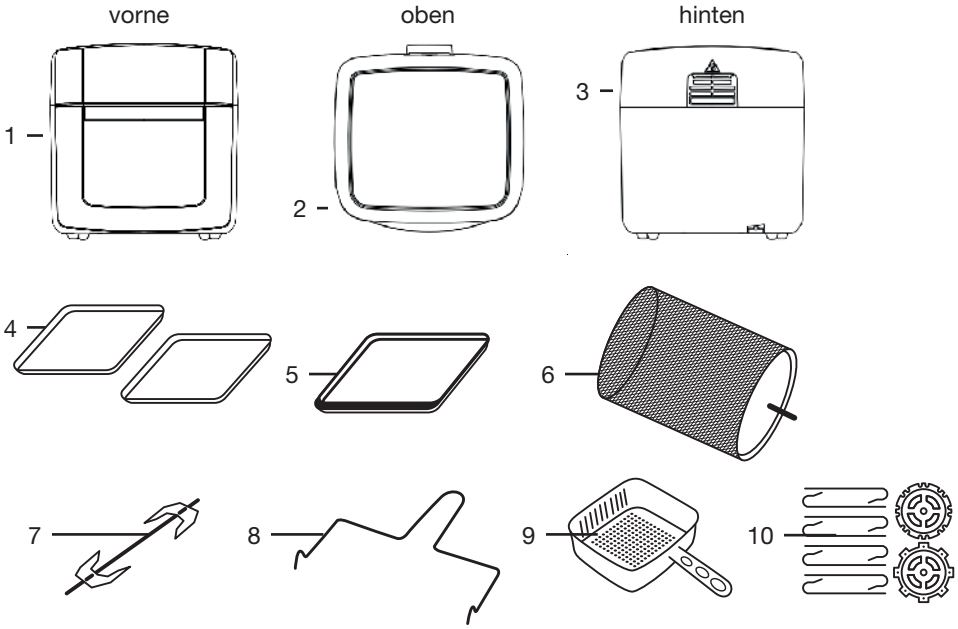
Die wichtigsten Merkmale

- Energieeffizientes, fettarmes Garen mit weniger Öl
- Leckeres, knackiges Gemüse mit vollem Geschmack
- Extra großer 15-Liter-Garraum für viele Rezepte und große Portionen
- Kompaktes Design, passt in jede Küche und ersetzt bis zu drei Geräte
- Intuitives Touch-Display für einfache Auswahl aller Funktionen
- Präzise Zeitvorwahl und großer Temperaturbereich von 80 bis 200 °C zum Frittieren, Backen und Dörren
- Vielseitige 360°-Rotisserie-Funktion für perfektes Grillen und Garen
- 10 voreingestellte Programme für kulinarische Abwechslung mit einem Touch
- Großes Sichtfenster zur Kontrolle des Garvorgangs ohne Wärmeverlust
- Herausnehmbarer Frittierkorb, ideal für Pommes frites
- Rotisserie-Spieß für saftiges Grillen von bis zu sechs Spießen gleichzeitig
- Rotisserie-Korb für schonende Zubereitung von Gemüse und Beilagen
- Air-Flow-Gitterrost zur gleichmäßigen Hitzeverteilung
- Bequeme Reinigung des Zubehörs einfach in der Spülmaschine

Ihr Air Fryer Professional im Überblick

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor dem ersten Gebrauch durch und bewahren Sie sie auf.

Der Chef Cuisine Air Fryer Professional ist ein vielseitiges 3-in-1-Küchengerät für die moderne, gesunde Küche. Mit seinem extra großen 15-Liter-Garraum bietet er ausreichend Platz für Familienportionen und große Gerichte. Das intuitive Touch-Display ermöglicht eine einfache Bedienung aller Funktionen.



1. Hauptgerät mit Touch-Bedienfeld
2. Lufteinlassöffnungen
3. Heißluft-Auslassöffnungen
4. Gitterrost (Air-Flow)
5. Fettauffangschale
6. Frittierkorb (rund)
7. Rotisserie-Spieß
8. Rotisserie-Greifarm
9. Frittierkorb (rechteckig)
10. Spieße-Set (6 Stück)

Das Gerät eignet sich hervorragend für:

- **Heißluftfrittieren:** Pommes frites, Chicken Wings, Gemüse
- **Backen:** Pizza, Kuchen, Aufläufe
- **Grillen:** Steaks, Hähnchen, Fisch mit der Rotisserie-Funktion
- **Dörren:** Obst, Gemüse, Kräuter
- **Aufwärmen:** Bereits zubereitete Speisen

Besonderheiten

- Professionelle Rotisserie-Funktion mit bis zu 6 Spießen gleichzeitig
- Großes Sichtfenster für perfekte Kontrolle ohne Wärmeverlust
- 10 vorprogrammierte Garprogramme für optimale Ergebnisse
- Energieeffizient und platzsparend – ersetzt mehrere Küchengeräte
- Umfangreiches Profi-Zubehör für vielseitige Anwendungen

Lieferumfang und Zubehör

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

Chef Cuisine Air Fryer Professional
Umfangreiches Zubehörset:

- Frittierkorb
- Air-Flow-Gitterrost zur gleichmäßigen Hitzeverteilung
- Rotisserie-Korb für Gemüse und Beilagen
- Rotisserie-Set mit 6 Spießen und Halterung für Geflügel und Braten:
  – Spießhalterung (zwei Scheiben, Vorsicht: scharfe Kanten)
  – 6 Spieße
  – Hähnchen-/Bratenspieß (2 Teile)
  – 2 Fixierschrauben)
- Fettauffangschale
- Rotisserie-Greifarm für sicheres Handling
- Korbgriff für Frittierkorb

WICHTIGER HINWEIS: Alle Metallteile (Spieße, Körbe, Roste) können während des Betriebs extrem heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder die mitgelieferten Werkzeuge beim Handling.

Vor der ersten Nutzung Ihres Air Fryers

Bevor Sie Ihren Air Fryer Professional 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 Professional 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 (Körbe, Roste, Spieße, Fettauffangschale) gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.

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

Montage-Hinweise

Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt eingesetzt sind. Die Fettauffangschale muss immer am Boden des Geräts platziert werden. Das Gerät funktioniert nur bei korrekt geschlossener Tür.

WICHTIGER HINWEIS: Das Gerät verfügt über eine automatische Sicherheitsabschaltung. Bei geöffneter Tür stoppt der Garvorgang automatisch und setzt sich beim Schließen der Tür fort.

Erste Inbetriebnahme

Führen Sie vor der ersten Verwendung einen Testlauf ohne Lebensmittel durch. Heizen Sie das Gerät einmal für 15 Minuten bei 200°C ohne Inhalt vor. 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)
- Setzen Sie die Fettauffangschale in den Boden des Geräts ein
- Wählen Sie das passende Zubehör für Ihr Gericht (Korb, Rost oder Rotisserie)
- Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und legen Sie sie in das gewählte Zubehör
- Schließen Sie den Air Fryer an die Stromversorgung an
- Schließen Sie die Gerätetür
- Drücken Sie die ⏻-Taste zum Einschalten
- Wählen Sie ein Programm oder stellen Sie Temperatur und Zeit manuell ein Drücken Sie ⏻ zum Beginnen des Garvorgangs. Alternativ startet der Air Fryer das gewählte Programm nach wenigen Sekunden auch selbst.
- Mit der Taste ↻ können Sie die Rotisserie Funktion manuell einschalten.
- Durch erneutes Drücken der Taste können Sie die Drehrichtung ändern.
- Überwachen Sie den Fortschritt durch das Sichtfenster, optional lässt sich jederzeit die Beleuchtung einschalten 💡
- Nutzen Sie zum Herausnehmen des Frittierkorbes oder Rotisserie-Zubehörs die mitgelieferten Greifer. Vorsicht, Korb und Zubehör werden sehr heiß
- 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

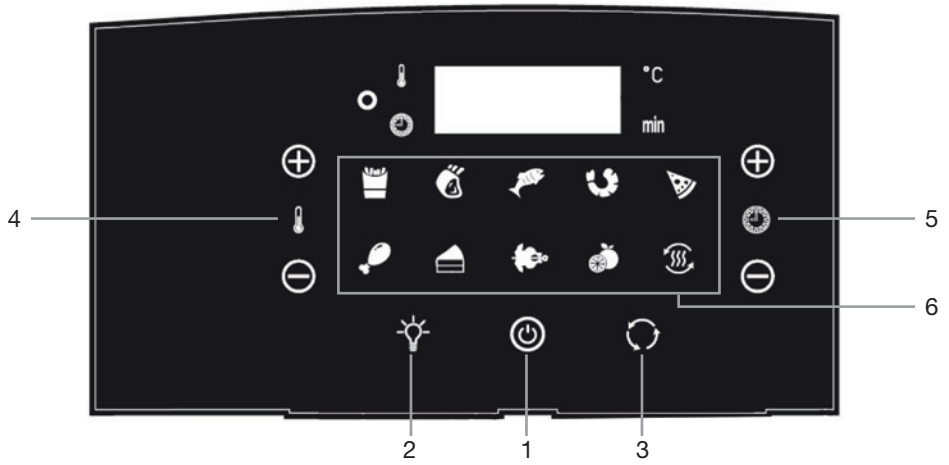
Die Benutzung des Chef Cuisine Air Fryer Professional ist einfach und sicher. Die Bedienungsschritte sind für alle Zubereitungsarten grundsätzlich gleich. Lesen Sie sich die folgenden Anleitungsschritte am besten vor der ersten Benutzung einmal komplett durch. Viele Fragen erübrigen sich dann und Sie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

Das Touch-Bedienfeld verstehen



1. Power/Start-Stop-Taste
Nach dem Anschließen an die Stromversorgung leuchtet die Power-Taste auf. Durch Drücken der Power-Taste aktivieren Sie das gesamte Bedienfeld. Ein erneutes Drücken der Power-Taste startet den Garvorgang mit Standardeinstellungen (185 °C, 15 Minuten). Während des Betriebs stoppt ein Druck auf diese Taste den Garvorgang.

2. Innenbeleuchtung
Diese Taste aktiviert die Innenbeleuchtung zur besseren Sicht auf das Gargut während des Betriebs. Sie kann jederzeit ein- oder ausgeschaltet werden.

3. Rotisserie-Taste
Aktivieren Sie diese Funktion beim Verwenden der Rotisserie-Spieße oder des Rotisserie-Korbs. Das Symbol blinkt während der Rotation.

4. Temperatur-Tasten
Mit diesen Tasten stellen Sie die gewünschte Temperatur in 5 °C-Schritten zwischen 80 °C und 200 °C ein. Im Dörrprogramm können Sie Temperaturen zwischen 30 °C und 80 °C wählen.

5. Zeit-Tasten
Hier stellen Sie die Garzeit minutengenau zwischen 1 und 90 Minuten ein.

6. Programm-Tasten
10 voreingestellte Programme für optimale Ergebnisse bei verschiedenen Gerichten.

Die 10 voreingestellten Profiprogramme

Programm	Temperatur	Zeit	Ideal für
360° Rotisserie	180°C	25 Min	Ganzes Hähnchen, Braten
Pommes frites	200°C	18 Min	Frische und TK-Pommes
Steak	200°C	8 Min	Steaks, Koteletts
Fisch	180°C	12 Min	Fischfilets, ganze Fische
Garnelen	180°C	6 Min	Garnelen, Meeresfrüchte
Pizza	200°C	8 Min	Pizza, Flammkuchen
Hähnchenschenkel	190°C	22 Min	Hähnchenschenkel, Wings
Kuchen	160°C	25 Min	Kuchen, Muffins
Dörren	60°C	240 Min	Obst, Gemüse, Kräuter
Aufwärmen	150°C	5 Min	Bereits gegarte Speisen

Grundlegende Bedienung

Schritt 1: Vorbereitung
Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Setzen Sie die Fettauffangschale in den Boden des Geräts ein.

Schritt 2: Zubehör wählen
Wählen Sie das passende Zubehör für Ihr Gericht:

- **Frittierkorb:** Für Pommes frites, größere Mengen, Hähnchenschenkel
- **Air-Flow-Gitterrost:** Für Steaks, Fisch, Pizza
- **Rotisserie-Korb:** Für Gemüse, Kartoffeln
- **Rotisserie-Spieße:** Für ganzes Hähnchen, Braten, Spießgerichte

Schritt 3: Zutaten vorbereiten
Bereiten Sie Ihre Zutaten vor. Schneiden Sie größere Stücke in gleichmäßige Größen für gleichmäßiges Garen. Bei gefrorenen Lebensmitteln ist meist kein Auftauen erforderlich.

Verwendung der verschiedenen Zubehörteile

Frittierkorb verwenden

1. Füllen Sie die Zutaten in den Frittierkorb ein (nicht überfüllen!)
2. Setzen Sie den gewünschten Korb in das Gerät ein
3. Schließen Sie die Tür und wählen Sie Programm oder Einstellungen

4. Nach dem Garen verwenden Sie den Korbgriff oder Ofenhandschuhe zum Herausnehmen
5. Drücken Sie hierzu die Edelstahl-Enden des Korbgriffes zusammen und schieben Sie sie von oben in die vorgesehene Aussparung am Frittierkorb. Arretieren Sie den Griff, indem Sie die Edelstahlspange über die Griff-Enden klappen.

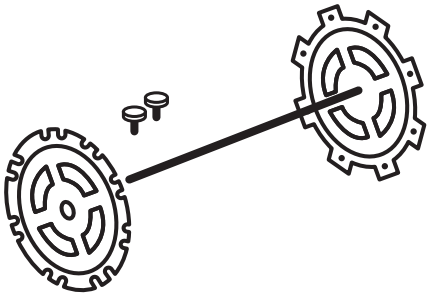
Air-Flow-Gitterrost verwenden

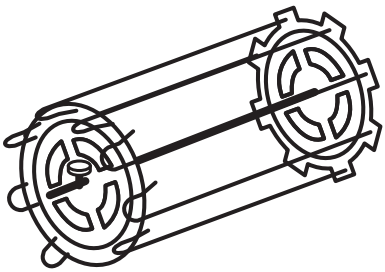
1. Schieben Sie den Rost in die gewünschte Höhe (näher zum Heizelement = knuspriger)
2. Legen Sie die Zutaten gleichmäßig auf den Rost
3. Für optimale Ergebnisse wenden Sie das Gargut nach der Hälfte der Zeit

Rotisserie-Funktion verwenden

Rotisserie-Spieß montieren:

1. Schieben Sie die beiden Spieß-Halterungen auf den Rotisserie-Spieß
2. Ziehen Sie die Schrauben leicht an (nicht zu fest!)
3. Spießen Sie die Zutaten vorsichtig auf die 6 Einzelspieße
4. Stecken Sie die Spieße durch die Löcher der rechten Halterung
5. Drücken Sie die Clip-Enden zusammen und stecken Sie sie in die linke Halterung
6. Verteilen Sie die Spieße gleichmäßig um den Rotisserie-Spieß
7. Ziehen Sie die Schrauben fest an





Rotisserie-Korb vorbereiten:

1. Öffnen Sie die seitliche Klappe am Rotisserie-Korb und geben Sie Ihre Zutaten in den Korb.
2. Verschließen Sie die Klappe.

Rotisserie-Korb/-Spieß einsetzen:

1. Öffnen Sie die Gerätetür
2. Setzen Sie zuerst die linke Seite der Rotisserie in die Rotisserie-Aufnahme ein
3. Legen Sie die rechte Seite auf die vorgesehene Halterung
4. Aktivieren Sie die Rotisserie-Funktion am Bedienfeld

Rotisserie-Korb/ -Spieß herausnehmen:

1. Öffnen Sie die Tür (Garvorgang pausiert automatisch)
2. Setzen Sie den Rotisserie-Greifarm unter die Rotisserie
3. Heben Sie die rechte Seite leicht an und schieben Sie nach rechts
4. Nehmen Sie die Rotisserie vorsichtig heraus

WICHTIG: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe und den Greifarm. Die Metallteile können extrem heiß werden! Seien Sie besonders vorsichtig beim Öffnen des Korbes sowie beim Lösen der Spieße.

Wichtige Tipps für Vorbereitung und Anwendung

Für knusprige Ergebnisse:

- Verwenden Sie wenig oder gar kein zusätzliches Öl
- Schütteln Sie Pommes frites und ähnliche Zutaten nach der Hälfte der Zeit
- Platzieren Sie Gitterroste näher am oberen Heizelement

Für gleichmäßiges Garen:

- Schneiden Sie Zutaten in gleichmäßige Stücke
- Überfüllen Sie die Körbe nicht
- Wenden Sie größere Stücke nach der Hälfte der Zeit

Für saftige Ergebnisse:

- Verwenden Sie die Rotisserie-Funktion für Fleisch
- Lassen Sie Fleisch vor dem Garen Zimmertemperatur erreichen
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer für perfekte Kerntemperaturen

Automatische Funktionen

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutz. Sollte die Innentemperatur zu hoch werden, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

Automatische Abschaltung

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. Der Ventilator läuft noch 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

Türsicherung

Bei geöffneter Tür pausiert der Garvorgang automatisch und setzt sich beim Schließen fort.

Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrem Air Fryer Professional alles zubereiten?

Ihr Chef Cuisine Air Fryer Professional ist ein wahres Multitalent für die moderne Küche. Er eignet sich hervorragend für:

Frittierte Klassiker

- Pommes frites (frisch und tiefgekühlt)
- Chicken Wings und Hähnchenschenkel
- Gemüsechips und geröstete Nüsse
- Frühlingsrollen und Kroketten

Backen

- Pizza und Flammkuchen
- Kuchen und Muffins
- Aufläufe und Gratins
- Brot und Brötchen aufbacken

Grillen mit dem Rotisserie-Set

- Ganzes Hähnchen (Wichtig: Muss sich frei drehen können!)
- Braten und Rollbraten
- Spießgerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse)
- Würstchen und Bratwurst

Dörren

- Obstchips (Apfel, Banane, Ananas)
- Gemüsechips (Rote Bete, Süßkartoffel)
- Kräuter trocknen
- Beef Jerky

Tipps für optimale Ergebnisse

Vorbereitung der Zutaten

- Schneiden Sie Zutaten in gleichmäßige Stücke
- Tupfen Sie feuchte Zutaten vor dem Garen trocken
- Marinieren Sie Fleisch für intensiveren Geschmack
- Verwenden Sie bei Bedarf einen leichten Ölsprüher

Temperatur und Zeit anpassen

- Reduzieren Sie die Backofentemperatur um 20–25 °C gegenüber herkömmlichen Rezepten
- Verkürzen Sie die Garzeit um etwa 20-25%
- Kontrollieren Sie den Garfortschritt durch das Sichtfenster
- Bei dickeren Stücken verlängern Sie die Zeit, bei dünneren verkürzen Sie sie

Optimale Befüllung

- Füllen Sie Körbe nur zu 2/3, damit die Luft zirkulieren kann
- Lassen Sie Platz zwischen den einzelnen Stücken
- Schichten Sie Zutaten nicht übereinander
- Bei großen Mengen garen Sie lieber in mehreren Durchgängen

Während des Garens

- Schütteln oder wenden Sie Zutaten nach der Hälfte der Zeit
- Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf (Wärmeverlust!)
- Nutzen Sie das Sichtfenster zur Kontrolle
- Sprühen Sie bei Bedarf etwas Öl nach

Kreative Rezeptideen für den schnellen Start

Knusprige Hähnchenschenkel
4 Hähnchenschenkel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver

Zubereitung: Hähnchenschenkel würzen und im **rechteckigen** Korb bei 190 °C für 22 Minuten garen. Nach 12 Minuten wenden.

Perfekte Pommes frites
500g Kartoffeln, 1 EL Öl, Salz

Zubereitung: Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden, 30 Min wässern, trocknen. Mit Öl mischen, die Rotisserie-Funktion aktivieren und im **Rotisserie-Korb** bei 200 °C für 18 Minuten frittieren. Nach 10 Minuten schütteln.

Rotisserie-Hähnchen
1 ganzes Hähnchen (1,2kg), Gewürze nach Wahl

Zubereitung: Hähnchen würzen, auf Rotisserie-Spieß befestigen. Achten Sie darauf, dass sich das Hähnchen frei drehen kann und nicht die Wände der Air-Fryer Kammer berührt. Rotisserie-Funktion aktivieren, 180 °C für 45–50 Minuten.

Gemüse-Spieße
Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Olivenöl, Kräuter

Zubereitung: Gemüse in Stücke schneiden, auf Spieße stecken, mit Öl beträufeln. Rotisserie-Funktion, 180 °C für 15 Minuten.

Apfelchips
2 Äpfel, Zimt

Zubereitung: Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit Zimt bestreuen. Auf Gitterrost bei 60 °C für 3–4 Stunden dörren.

Express-Pizza
Pizzateig, Tomatensauce, Käse, Belag nach Wahl

Zubereitung: Pizza belegen, auf Gitterrost bei 200 °C für 8–10 Minuten backen.

Chef Cuisine Profi-Tipp: Die 3-Zonen-Technik

Nutzen Sie die verschiedenen Höhen in Ihrem Air Fryer Professional optimal aus:

- **Obere Zone (nah am Heizelement):** Für knusprige Oberflächen und schnelles Bräunen
- **Mittlere Zone:** Für gleichmäßiges Garen der meisten Speisen
- **Untere Zone:** Für schonendes Garen und Warmhalten

Kombinieren Sie verschiedene Zubehörteile: Während unten Gemüse im Rotisserie-Korb gart, können Sie oben auf dem Gitterrost gleichzeitig Fleisch zubereiten. So nutzen Sie den großen Garraum optimal aus und sparen Zeit!

Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung

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

Sofortige Reinigung nach Gebrauch

Gerät ausschalten und abkühlen lassen
Schalten Sie den Air Fryer Professional aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Alle Metallteile sind nach dem Gebrauch extrem heiß!

Reinigung der einzelnen Komponenten

Herausnehmbare Teile reinigen
Alle Zubehörteile (Körbe, Roste, Spieße, Fettauffangschale) können Sie nach dem Abkühlen einfach herausnehmen und reinigen:

- **Von Hand:** Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel
- **Spülmaschine:** Alle Teile sind spülmaschinengeeignet

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen
Bei eingebrannten Resten weichen Sie die Teile 15 Minuten in warmem Seifenwasser ein. Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm. Vermeiden Sie Scheuermittel und Stahlwolle.

Innenraum reinigen
Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Spülmittel aus. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Heizelemente gelangt. Trocknen Sie alle Flächen gründlich ab.

Außenreinigung
Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch. Das Touch-Display reinigen Sie vorsichtig mit einem leicht feuchten Mikrofasertuch. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

Wöchentliche Tiefenreinigung

Gründliche Innenreinigung
Entfernen Sie alle herausnehmbaren Teile und reinigen Sie den Innenraum gründlich. Achten Sie besonders auf:

- Die Heizelemente (nur mit trockenem Tuch abstauben)
- Die Lüftungsöffnungen (mit weicher Bürste reinigen)
- Die Türdichtung (mit feuchtem Tuch abwischen)

Fettauffangschale intensiv reinigen
Die Fettauffangschale sollte nach jeder Nutzung geleert und gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie Backpulver als natürlichen Fettlöser.

Sichere Lagerung

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

Platzsparende Aufbewahrung
Bewahren Sie den Air Fryer Professional an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Die Zubehörteile können Sie platzsparend im Gerät aufbewahren. 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
- Wenn möglich lassen Sie die Gerätetür leicht geöffnet, um Luftzirkulation zu ermöglichen
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf

Schnelle Hilfe bei Problemen

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

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät startet nicht	Netzstecker nicht richtig angeschlossen / Tür nicht richtig geschlossen	Stromversorgung überprüfen / Tür fest schließen
Essen wird nicht knusprig	Zu viel Feuchtigkeit / Überfüllung / Zu niedrige Temperatur	Zutaten trocken tupfen / Menge reduzieren / Temperatur erhöhen
Ungleichmäßiges Garen	Unterschiedliche Größen / Überfüllung	Gleichmäßige Stücke schneiden / Nach halber Zeit wenden
Zu starke Rauchentwicklung	Zu viel Öl / Fett in der Auffangschale	Weniger Öl verwenden / Auffangschale leeren
Rotisserie dreht sich nicht	Spieß nicht richtig eingesetzt / Rotisserie-Funktion nicht aktiviert	Korrekte Montage prüfen / Rotisserie-Taste drücken
Gerät wird sehr heiß	Lüftungsöffnungen blockiert / Überhitzungsschutz aktiviert	Freiraum schaffen / Gerät abkühlen lassen
Starke Geruchsentwicklung	Neues Gerät / starke Verschmutzung	Normal bei ersten Nutzungen / Gründlich reinigen
Display reagiert nicht	Stromausfall / Defekt	Netzstecker prüfen / Kundendienst kontaktieren

Hinweise zu normalen Betriebsgeräuschen
Ihr Air Fryer erzeugt während des Betriebs verschiedene Geräusche, die völlig normal sind:

- Leises Summen des Ventilators

WICHTIGER HINWEIS: Sollte das Gerät schwarzen Rauch entwickeln, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis die Rauchentwicklung stoppt, bevor Sie den Inhalt entfernen.

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

F: Muss ich Öl verwenden?
A: Nein, für die meisten Gerichte ist kein zusätzliches Öl erforderlich. Für extra Knusprigkeit können Sie einen leichten Ölsprüher verwenden.

F: Kann ich gefrorene Lebensmittel direkt verwenden?
A: Ja, die meisten gefrorenen Lebensmittel können direkt verwendet werden. Verlängern Sie die Garzeit um 2–3 Minuten.

F: Wie viele Personen kann ich mit dem 15-Liter-Garraum versorgen?
A: Der Garraum reicht für 4–6 Personen, je nach Gericht. Ein ganzes Hähnchen (bis 1,5 kg) passt problemlos hinein. Achten Sie aber immer darauf, dass sich das Bratgut bei Verwendung der Rotisserie frei drehen kann und die Heizstäbe und Seitenwände nicht berührt.

F: Kann ich Alufolie verwenden?
A: Ja, aber achten Sie darauf, dass die Luftzirkulation nicht blockiert wird. Verwenden Sie kleine Stücke und fixieren Sie sie gut. Verwenden Sie niemals Alufolie oder andere lose Gegenstände, wenn diese nicht fixiert oder gesichert sind.

F: Warum ist mein Essen trocken?
A: Reduzieren Sie die Temperatur oder Garzeit. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Öl oder marinieren Sie das Fleisch vorher.

F: Kann ich mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten?
A: Ja, nutzen Sie verschiedene Ebenen und Zubehörteile. Achten Sie auf ähnliche Garzeiten und Temperaturen.

F: Wie reinige ich eingebrannte Reste?
A: Weichen Sie die Teile in warmem Seifenwasser ein und verwenden Sie eine weiche Bürste. Backpulver hilft bei hartnäckigen Verschmutzungen.

F: Ist das Gerät energieeffizient?
A: Ja, der Air Fryer Professional verbraucht etwa 50 % weniger Energie als ein herkömmlicher Backofen bei ähnlichen Ergebnissen.

Garantie

Ihr Chef Cuisine Air Fryer Professional 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 Professional
Modell-Nr. 4571-CC

Maße & Gewichte
- B 35 x T 34 x H 37,5 cm
- Gewicht: 5,7 kg

Leistung & Anschluss
- Leistung: 1.800 Watt
- Stromversorgung: 220-240 V (AC), 50-60 Hz
- Kabellänge: 0,8 m

Fassungsvermögen: 15 Liter

Temperatur & Zeit
- Temperaturbereich: 80 bis 200°C
- Timer 1 bis 90 Minuten

Besondere Eigenschaften
- Professionelle Rotisserie-Funktion mit bis zu 6 Spießen gleichzeitig
- Großes Sichtfenster für perfekte Kontrolle ohne Wärmeverlust
- 10 vorprogrammierte Garprogramme für optimale Ergebnisse
- Energieeffizient und platzsparend – ersetzt mehrere Küchengeräte
- Umfangreiches Profi-Zubehör für vielseitige Anwendungen

Technische Änderungen vorbehalten!

Zertifizierungen

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1, IEC 60335-2-9 und EN 62233 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch.

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