

JAMIE
OLIVER

Tefal

DUAL AIR FRYER QUICK-START GUIDE

COOKING TOGETHER SINCE 2003



YOUR PRODUCT



Digital touchscreen panel

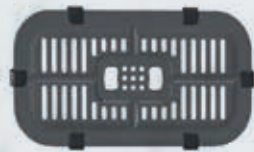
Wattage: 2,700W

Drawer 1
(large drawer)

Drawer 2
(regular drawer)



Removable die-cast grid grill (Drawer 1)



Removable grid (Drawer 2)

DIGITAL SCREEN

- 6 cooking presets: Shortcuts with a set time and temperature for popular dishes. Times can be adjusted before pressing Start.
- Manual mode: Time and temperature settings are entirely under your control – see cooking table for guidance.
- Grill mode: This function is available in Drawer 1.

BUTTON 1:
To activate
DRAWER 1

BUTTON 2:
To activate
DRAWER 2



Temperature settings

Cooking time settings

PREHEAT: Indicates grill preheating. Lights up when GRILL program has been launched.

SYNC: To activate cooking synchronisation mode

OFF: Displayed when the drawer is off. To activate, click on 1 or 2 buttons.

USAGE TIPS

Please read the Use & Care booklet before using your Dual Basket Air Fryer. However, these points will help you kick things off...

- Before you start, remove the label from the unit and wash the drawers and grids in hot, soapy water with a non-abrasive sponge. The removable plates (and drawers) are dishwasher-safe, however hand-washing is recommended. The non-stick surface makes for easy cleaning.
- Either drawer can be activated for selection by pressing '1' or '2' button. (To cancel the selection, press the '1' or '2' button again and the drawer will be OFF and cancelled).
- Once the program has finished, the drawers will automatically switch themselves off. To shutdown the appliance, switch off at the mains.
- For optimal cooking, ensure the grids are inside the Drawer before starting the program. However, if you're using oven-proof dishes, you can place these in the drawers without the grids.
- Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils, don't damage the interior surface of the drawers.
- When using a preset program, if you need to adjust the time and temperature, do this before the program starts, because you won't be able to adjust these once it's going. If you need to reset, press and hold the Stop/Start button for a few seconds.
- For both drawers to finish cooking at the same time, press SYNC after programming Drawer 1 and Drawer 2 and press START.







COOKING TIPS

- Preheating is only required for the grill function. Ensure that the grill plate is placed with the grids facing upwards, and only add food once it's pre-heated and you've heard the beep.
- Do not overfill the drawers. For consistently crispy results, ensure ingredients are arranged in an even layer. Check your food often and shake the drawers to loosen the ingredients, to ensure desired results (unless the recipe states otherwise). Then reinsert the drawer and the cooking will resume.
- Where needed, toss or brush your food with a small amount of oil before adding it to the drawers.
- For the crispiest results, cook using the removable grids inside the drawers, as these allow air to circulate around the food.
- After cutting up potatoes, allow them to soak in cold water for at least 30 minutes before cooking to remove excess starch. Then pat dry with paper towels to ensure crisp results.

COOKING TIMES

To make cooking even easier, the air fryer comes with the following presets*. These are cooking times when the drawers are at max capacity. For any other food, the size, shape and variety may affect results, so cooking times may vary slightly.

*Cooking times are only a guide and may vary according to the variety and batch of ingredient used. Please also adjust according to instructions on any food packaging

						GRILL
30 MINS	30 MINS	20 MINS	45 MINS	12 MINS	25 MINS	8 MINS
180°C	180°C	180°C	200°C	160°C	180°C	200°C

MANUAL MODE

If, like Jamie, you want complete control over the cooking time and temperature of your recipe, then these manual guides might help...

MANUAL MODE	MINI-MAX	TEMP.
Frozen fries / Drawer 1 / 600g	15-20 mins	180°C
Frozen fries / Drawer 2 / 300g	10-15 mins	180°C
Homemade fries, Potatoes / Drawer 1 / 400g	25-30 mins	180°C
Homemade fries, Potatoes / Drawer 2 / 200g	25-30 mins	180°C
Vegetables / Drawer 1 / 500g	8-12 mins	180°C
Vegetables / Drawer 2 / 200g	8-12 mins	180°C
Whole chicken / Drawer 1 / 1.2 kilo	45-60 mins	200°C
Chicken breast / Drawer 2 / 165g breast	10-15 mins	200°C
Fish / Drawer 1 / 130g skin on fillet salmon	10-15 mins	160°C
Fish / Drawer 2 / 130g skin on fillet salmon	10-15 mins	160°C
Dessert / Drawer 1	12-18 mins	160°C
Dessert / Drawer 2	12-18 mins	160°C
Beef 227g sirloin steak / Drawer 1	3-5 mins	200°C

STEP-BY-STEP: DUAL COOKING IN SYNC MODE

Step 1
Press
Start
Stop

Step 2
1
Drawer 1 is activated as default
Select cooking program

Step 3
Adjust time and temperature if needed
- | 🔧 | +
- | ⌚ | +

Step 4
Add your food in Drawer 1

Step 5
2
Select Drawer 2

Step 6
Adjust time and temperature if needed
- | 🔧 | +
- | ⌚ | +

Step 7
Add your food in Drawer 2

Step 8
SYNC
Press SYNC to get 2 foods ready at the same time

Step 9
Launch cooking
Start
Stop

STEP-BY-STEP: SINGLE DRAWER COOKING

Step 1
Press
Start
Stop

Step 2
1
2
Drawer 1 is activated as default. If you want to use Drawer 2, press 1 to switch off the large drawer and 2 to switch on the smaller drawer

Step 3
Select cooking program by pressing icon
OR
Select manual mode

Step 4
Adjust time and temperature if needed
- | 🔧 | +
- | ⌚ | +

Step 5
Add your food to your Drawer

Step 6
Launch cooking by pressing
Start
Stop

STEP-BY-STEP: USING BOTH DRAWERS, WITH GRILL FUNCTION IN DRAWER 1

Step 1
Check that the grill grid has been slotted into Drawer 1 the right way up as written on the grid

Step 2
Press
Start
Stop

Step 3
GRILL
Drawer 1 is activated as default
Press GRILL function

Step 4
Allow the grill to preheat before adding food. The preheat will start automatically.

Step 5
2
Select Drawer 2 and select your cooking program

Step 6
Adjust time and temperature if needed
- | 🔧 | +
- | ⌚ | +

Step 7
Add your food in Drawer 2

Step 8
SYNC
Press SYNC to get 2 foods ready at the same time

Step 9
Launch cooking by pressing START button. The preheat program will start and PREHEAT will be displayed on screen.

Step 10
When you hear the beep, and the appliance shows 'ADD', add your food to Drawer 1. Cooking will start automatically.

TIP

Grill function is only suitable for Drawer 1 and heats overhead. Most useful for char-grilling vegetables and meat, or melting cheese.

AIR-FRYER TROUBLESHOOTING

How long does it take the grill to preheat and how will I know when the air fryer is ready to cook?

The Preheat phase starts automatically after launching the GRILL programme. The grill takes 8 minutes to preheat and the beep will sound when it's time to add your food. Do not add food before preheating. Other programmes do not require a preheat.

Can I select a temperature above 200°C?

No – the maximum temperature is set to 200°C.

Can I cook food straight from the freezer? Or do I need to defrost it first?

It depends on what you're cooking – it's always best to check and follow the specific cooking instructions on your food packaging or recipe.

What dishes can I use inside the air fryer?

Any ovenproof dish can be used in your air fryer. Just make sure you use oven gloves when removing it from the appliance.

Why isn't my food cooking?

Check that both drawers are fully inserted and that you've selected the programme and pressed start. If the drawers are slightly open, they won't heat up. If they are fully inserted and it still isn't heating up, then check the Use & Care booklet for more information.

Why is my food undercooked/overcooked?

We recommend you keep a close eye on your food while it's cooking (at least until you know your appliance), because results will vary depending on the weight, shape and thickness of the ingredients. For best results, shake your ingredients halfway through the cooking time (if appropriate), or turn it occasionally, until it's done (when cooking chicken, always check the thickest part is cooked before eating). Then transfer it to a plate, so the residual heat doesn't overcook it.

Can I turn off Drawer 1, while I only use Drawer 2?

Each drawer can be switched on and off by pressing and holding the relevant button. Press and hold the 1 button to switch off Drawer 1 and then press 2 to switch on Drawer 2.

Can I put a hot drawer on my worktop when it's just come out of the appliance?

Putting a hot drawer directly on your worktop could mark it, so we recommend you always place it on a heat-resistant mat. DO NOT place the drawers on top of the air-fryer unit.

Can I cook homemade battered or breaded ingredients in the air fryer?

You can safely cook homemade breaded food – just press the breadcrumbs firmly, so crumbs won't be blown off by the fan. However, we do not advise cooking homemade battered ingredients in the air fryer, as it will make too much of a mess.

Why is my air fryer beeping?

It could be that the food has finished cooking (the unit will automatically stop when the time is reached), or it's time to add food to Drawer 1 when grilling.

TROUBLESHOOTING CONTINUED...

Can I open the drawer to check on my food when it's cooking?

Yes, you can. The air fryer will automatically stop cooking when the drawer is removed, but just re-insert the drawer fully and it will start cooking again.

Why isn't my food getting crispy?

It could be that you just need to add a little spritz of oil, then give the ingredients a shake and put the drawer back in.

My food keeps drying out...

Trying adding a spritz of oil or a splash of water to the drawer. Then experiment until you know how your machine runs, adjust the timings and temperature to your liking, and this shouldn't happen.

Can I bake in my air fryer?

Of course you can! Biscuits, scones and soda bread are all great – get some air-fryer baking inspo at jamieoliver.com.

Can I reheat food in my air fryer?

Yes, you can! Just keep an eye on your food, so it doesn't overcook. Make sure any food is piping hot throughout before serving.

Can I overfill my air fryer?

Yes, you can. An air fryer relies on free-flowing hot air to cook and crisp up the food, so make sure there is space to do this. And it's important that no food/bakeware/paper touches the element at the top of the air fryer, or it could start a fire.

Can I underfill it?

No, you can't. As long as there is something in there to cook, you'll be fine.

PROSCIUTTO BAKED FISH

WITH GARLICKY BEANS & WILTED SPINACH



SERVES 2

25 MINUTES

2 cloves of garlic

4 sprigs of rosemary

olive oil

20g blanched almonds

40g sun-dried tomatoes in oil

20g Parmesan cheese

2 x 150g frozen white fish fillets, from sustainable sources

4 slices of higher-welfare prosciutto or Parma ham

½ a lemon

1 x 400g tin of white beans

red wine vinegar

½ tablespoon balsamic vinegar

125g baby spinach

ENERGY	548kcal
FAT	29.8g
SAT FAT	5.9g
PROTEIN	48.6g
CARBS	21.1g
SUGARS	2.8g
SALT	1.8g
FIBRE	8.5g

- 1 Peel and finely slice the garlic, and pick and finely chop 2 sprigs of rosemary, then remove the rack from the smaller air-fryer drawer and scatter in. Drizzle in 2 tablespoons of olive oil, then cook for 5 minutes at 200°C, or until the garlic is lightly golden.
- 2 Bash the almonds and sun-dried tomatoes in a pestle and mortar with 1 tablespoon of oil from the tomato jar and a few gratings of Parmesan until you have a thick paste.
- 3 Spoon the paste over the frozen fish, and top each with 2 slices of prosciutto or Parma ham, tucking a rosemary sprig into each. Drizzle with 1 tablespoon of oil from the tomato jar.
- 4 Load the fish into the larger air-fryer drawer, then cut the lemon half into wedges and place alongside.
- 5 When the time's up on the small drawer, stir in the beans, along with half the juice and a splash of red wine vinegar, then season to taste.
- 6 Using the sync setting, cook the beans for 10 minutes, and the fish for 8 minutes at 200°C, or until the fish is cooked and the beans are piping hot.
- 7 Pour the beans onto plates and finely grate over the remaining Parmesan, then place the fish on top and drizzle with a little balsamic vinegar.
- 8 Place the spinach in the larger drawer and cook for 40 seconds to 1 minute, or until just wilted, then serve alongside the fish, with the lemon wedges for squeezing over.

TOP TIP Frozen fish is such a great ingredient to have ready and waiting in the freezer – all the prep is done for you, it stores well and there's zero waste. Plus, it cooks up from frozen in less than 10 minutes, which is perfect for those extra-busy days.

AIR-FRYER GRILLED MEDITERRANEAN VEG & FLATBREAD

PUNCHY OLIVE & TOMATO DRESSING,
& GARLICKY YOGHURT



SERVES 2
55 MINUTES

2 small red onions
1 lemon
1 bulb of garlic
1 aubergine (250g)
1 courgette
100g natural yoghurt
olive oil
3 sprigs of mint
3 sprigs of flat-leaf parsley
30g feta cheese
DRESSING
extra virgin olive oil
1 large ripe tomato
1 pinch of dried chilli flakes
6 black olives (stone in)
FLATBREADS

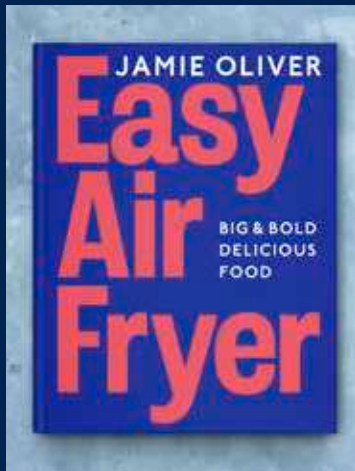
150g self-raising flour
100g natural yoghurt
½ teaspoon cumin seeds

ENERGY	627kcal
FAT	13.9g
SAT FAT	5.9g
PROTEIN	25.6g
CARBS	111.2g
SUGARS	21.4g
SALT	1.3g
FIBRE	13.8g

- 1 Remove the shelf from the smaller air-fryer drawer and put aside. Peel the onions, then halve along with the lemon, and place in the smaller drawer with the unpeeled garlic bulb. Cook for 30 minutes at 200°C.
- 2 Halve the aubergine and courgette lengthways, score the skin side of each in a criss-cross pattern, roughly ½cm apart, then place flesh-side down in the larger air-fryer drawer on the preheated grill setting at 200°C for 30 minutes, or until golden and bar-marked.
- 3 To make the dressing, drizzle 2 tablespoons of extra virgin olive oil into a shallow bowl. After around 15 minutes, remove the lemon from the smaller drawer (it should have started to turn jammy), and squeeze half the juice and pulp into the bowl. Halve the tomato, then finely grate in the flesh, discarding any skin and seeds.
- 4 Add the chilli flakes, then squash, destone and tear in the olives and season with a little sea salt and black pepper. Mix together.
- 5 Remove the garlic bulb from the smaller drawer and break it apart into cloves, squashing with a fork to extract the flesh and discarding any skin. Stir into 100g of yoghurt, then season with a little salt, pepper, 1 tablespoon of olive oil and a squeeze of the jammy lemon, to taste.
- 6 To make the flatbreads, tip the flour into a bowl, add a pinch of salt, the yoghurt and 1 tablespoon of olive oil, then use a fork to mix together, using your hands once the dough starts to come together.
- 7 Knead for 1 minute, then stretch and pat it into the rough shape and size of the removed shelf – it should be roughly 1cm thick. Sprinkle over the cumin seeds and press lightly into the surface of the bread.
- 8 When the time's up on the onions, push them to one side and sit a small heatproof bowl upside down in the bottom of the air fryer and sit the shelf on top (raising the shelf will give you a more intense heat), then lay in the bread and cook for 10 minutes, or until golden and puffed up, turning halfway.
- 9 When the time's up on the aubergine and courgette, tip them into the shallow bowl, turning to help them absorb the dressing. Pick in the mint and parsley leaves, and toss everything together.
- 10 Spread the garlicky yoghurt onto a serving platter, then arrange the dressed veg and herbs on top, drizzling with the remaining dressing.
- 11 Remove the flatbread and onions from the air fryer. Pull apart and scatter the onion petals over the dressed veg, then tear the bread in half and serve on the side. Crumble over the feta, and serve the remaining jammy lemon half on the side for squeezing over.

FOR MORE RECIPE INSPIRATION PLEASE
CHECK OUT JAMIE'S EASY AIR FRYER
COOKBOOK!

VISIT [JAMIEOLIVER.COM](https://www.jamieoliver.com) FOR THE LATEST
NEWS AND RECIPES



FOR PRODUCT INFORMATION,
VISIT [TEFAL.COM](https://www.tefal.com)



DOPPEL- HEISSLUFTFRITTEUSE KURZANLEITUNG

GEMEINSAM KOCHEN SEIT 2003



IHR PRODUKT



Digitales Touchscreen-
Bedienfeld

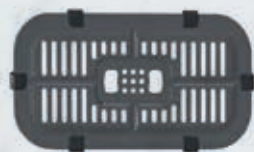
Wattleistung: 2700 W

Garkorb 1
(großer Garkorb)

Garkorb 2
(kleiner Garkorb)



Abnehmbares Gitter
aus Druckguss
(Garkorb 1)



Abnehmbares
Gitter (Garkorb 2)

DIGITALE ANZEIGE

- 6 Kochvoreinstellungen: Kurzbefehle mit festgelegter Zeit und Temperatur für beliebige Gerichte. Die Zeiten können vor dem Drücken von „Start“ angepasst werden.
- Manueller Modus: Sie geben Zeit- und Temperatureinstellungen selber an – siehe Zubereitungstabelle für weitere Informationen.
- Grillmodus: Diese Funktion ist für Garkorb 1 verfügbar.

TASTE 1:
Aktiviert
GARKORB 1

TASTE 2:
Aktiviert
GARKORB 2



Temperatureins-
tellungen

Garzeiteins-
tellungen

VORHEIZEN: Zeigt das Vorheizen des Grills an. Leuchtet auf, wenn das GRILL-Programm gestartet wurde.

SYNC: Um den Synchron-Kochmodus zu aktivieren

AUS: Wird angezeigt, wenn der Garkorb ausgeschaltet ist. Drücken Sie zum Aktivieren auf 1 oder 2 Tasten.

TIPPS

Bitte lesen Sie die Broschüre über Nutzung und Pflege, bevor Sie Ihre Heißluftfritteuse mit Doppelgarkorb verwenden. Diese Punkte helfen Ihnen bei Ihren ersten Schritten.

- Entfernen Sie vor Beginn das Etikett vom Gerät und reinigen Sie die Garkörbe und Gitter mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Die abnehmbaren Platten und die Garkörbe sind spülmaschinenfest, es wird jedoch empfohlen, sie von Hand zu waschen. Die Antihafbeschichtung erleichtert die Reinigung.
- Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. (Um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Tasten „1“ oder „2“. Der Garkorb wird ausgeschaltet und die Auswahl abgebrochen.)
- Wenn das Programm beendet ist, schalten sich die Garkörbe automatisch aus. Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie es am Stromnetz aus.
- Stellen Sie für eine optimale Zubereitung sicher, dass sich die Gitter im Garkorb befinden, bevor Sie das Programm starten. Wenn Sie jedoch ofenfestes Geschirr verwenden, können Sie es ohne Gitter in die Garkörbe stellen.
- Entnehmen Sie Zutaten mit einer Zange/Besteck mit Silikonspitze, und beschädigen Sie nicht die Innenfläche der Garkörbe.
- Wenn Sie ein voreingestelltes Programm verwenden und Zeit und Temperatur anpassen müssen, tun Sie dies vor dem Programmstart, da eine Anpassung später nicht mehr möglich ist. Wenn Sie das System zurücksetzen müssen, halten Sie die Stopp/Start-Taste einige Sekunden lang gedrückt.
- Damit beide Garkörbe den Garvorgang gleichzeitig abschließen, drücken Sie nach der Programmierung von Garkorb 1 und Garkorb 2 auf SYNC und dann auf START.

TIPPS ZUM FRITTIEREN

- Vorheizen ist nur für die Grillfunktion erforderlich. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte so platziert ist, dass die Gitter nach oben zeigen, und fügen Sie die Speisen erst dann hinzu, wenn sie vorgeheizt ist und Sie den Signalton gehört haben.
- Überfüllen Sie die Garkörbe nicht. Für gleichmäßig knusprige Ergebnisse achten Sie darauf, dass die Zutaten in einer gleichmäßigen Schicht angeordnet sind. Überprüfen Sie Ihre Speisen häufig, und schütteln Sie die Garkörbe, um die Zutaten lose zu halten, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen (es sei denn, das Rezept sagt etwas anderes aus). Setzen Sie dann den Garkorb wieder ein, und der Garvorgang wird fortgesetzt.
- Benetzen oder besprühen Sie Ihre Speisen bei Bedarf mit etwas Öl, bevor Sie sie in die Garkörbe füllen.
- Um die knusprigsten Ergebnisse zu erzielen, nutzen Sie die entnehmbaren Gitter in den Garkörben, da die Luft so durch die Speisen zirkulieren kann.
- Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Zuschneiden mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, bevor Sie sie garen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Tupfen Sie sie anschließend mit Papiertüchern trocken, um schön knusprige Ergebnisse zu erzielen.

GARZEITEN

Um das Kochen noch einfacher zu gestalten, verfügt die Heißluftfritteuse über die folgenden Voreinstellungen: Diese Garzeiten gelten, wenn die Garkörbe maximal befüllt sind. Bei allen anderen Speisen können Größe, Form und Vielfalt die Ergebnisse beeinflussen, sodass die Garzeiten leicht variieren können.

**Die unten aufgeführten Garzeiten dienen nur als Orientierungshilfe und können je nach Art der verwendeten Zutaten variieren. Bitte beachten Sie ggf. auch die Angaben auf Lebensmittelverpackungen*

						GRILL
30 MINS	30 MINS	20 MINS	45 MINS	12 MINS	25 MINS	8 MINS
180°C	180°C	180°C	200°C	160°C	180°C	200°C

MANUELLER MODUS

Wenn Sie, wie Jamie, die Garzeit und Temperatur Ihres Rezepts vollständig selbst steuern möchten, können Sie sich an folgenden manuellen Einstellungen orientieren.

MANUELLER MODUS	MINI-MAX	TEMP.
Tiefgekühlte Pommes Frites / Garkorb 1 / 600 g	15-20 mins	180°C
Tiefgekühlte Pommes Frites/ Garkorb 2 / 300 g	10-15 mins	180°C
hausgemachte Pommes Frites, Kartoffeln / Garkorb 1 / 400 g	25-30 mins	180°C
hausgemachte Pommes Frites, Kartoffeln / Garkorb 2 / 200 g	25-30 mins	180°C
Gemüse / Garkorb 1 / 500 g	8-12 mins	180°C
Gemüse / Garkorb 2 / 200 g	8-12 mins	180°C
Ganzes Huhn / Garkorb 1 / 1,2 kg	45-60 mins	200°C
Hühnerbrust / Garkorb 2 / 165 g Brust	10-15 mins	200°C
Fisch / Garkorb 1 / 130 g Lachsfilet mit Haut	10-15 mins	160°C
Fisch / Garkorb 2 / 130 g Lachsfilet mit Haut	10-15 mins	160°C
Dessert / Garkorb 1	12-18 mins	160°C
Dessert / Garkorb 2	12-18 mins	160°C
Rindfleisch 227 g Sirloin-Steak / Garkorb 1	3-5 mins	200°C

SCHRITT FÜR SCHRITT: KOCHEN MIT 2 GARKÖRBEN IM SYNC-MODUS

<p>Schritt 1</p> <p>Drücken</p> <p>Start Stop</p>	<p>Schritt 2</p> <p>1</p> <p>Garkorb 1 ist standardmäßig aktiviert. Wählen Sie das Kochprogramm aus</p>	<p>Schritt 3</p> <p>Passen Sie bei Bedarf Zeit und Temperatur an</p> <p>– ⏱ + – ⌚ +</p>
<p>Schritt 4</p> <p>Geben Sie Ihre Speisen in den Garkorb 1</p>	<p>Schritt 5</p> <p>2</p> <p>Wählen Sie Garkorb 2 aus</p>	<p>Schritt 6</p> <p>Passen Sie bei Bedarf Zeit und Temperatur an</p> <p>– ⏱ + – ⌚ +</p>
<p>Schritt 7</p> <p>Geben Sie Ihre Speisen in den Garkorb 2</p>	<p>Schritt 8</p> <p>SYNC</p> <p>Drücken Sie „SYNC“, damit die beiden Speisen gleichzeitig fertig zubereitet werden.</p>	<p>Schritt 9</p> <p>Starten Sie den Kochvorgang</p> <p>Start Stop</p>

SCHRITT FÜR SCHRITT: KOCHEN IN EINEM GARKORB

<p>Schritt 1</p> <p>Drücken</p> <p>Start Stop</p>	<p>Schritt 2</p> <p>1 2</p> <p>Garkorb 1 ist standardmäßig aktiviert. Wenn Sie Garkorb 2 verwenden möchten, drücken Sie 1, um den größeren Garkorb auszuschalten, und 2, um den kleineren Garkorb einzuschalten</p>	<p>Schritt 3</p> <p>Wählen Sie das Kochprogramm durch Drücken auf das Symbol aus ODER wählen Sie den manuellen Modus aus</p>
<p>Schritt 4</p> <p>Passen Sie bei Bedarf Zeit und Temperatur an</p> <p>– ⏱ + – ⌚ +</p>	<p>Schritt 5</p> <p>Geben Sie Ihre Speisen in den gewünschten Garkorb</p>	<p>Schritt 6</p> <p>Starten Sie den Garvorgang mit der Taste</p> <p>Start Stop</p>

SCHRITT FÜR SCHRITT: VERWENDUNG BEIDER GARKÖRBE MIT GRILLFUNKTION IN GARKORB 1

<p>Schritt 1</p> <p>Überprüfen Sie, ob das Gitter wie auf dem Gitter angegeben richtig in Garkorb 1 eingesetzt wurde</p>	<p>Schritt 2</p> <p>Drücken</p> <p>Start Stop</p>	<p>TIPP</p> <p>Die Grillfunktion ist nur für Garkorb 1 geeignet und beheizt von oben. Besonders nützlich zum scharfen Grillen von Gemüse und Fleisch oder zum Schmelzen von Käse.</p>	
<p>Schritt 3</p> <p>GRILL</p> <p>Garkorb 1 ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie auf GRILL</p>	<p>Schritt 4</p> <p>Lassen Sie den Grill vorheizen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen. Das Vorheizen startet automatisch.</p>		<p>Schritt 5</p> <p>2</p> <p>Wählen Sie Garkorb 2 und dann Ihr Kochprogramm aus</p>
<p>Schritt 6</p> <p>Passen Sie bei Bedarf Zeit und Temperatur an</p> <p>– ⏱ + – ⌚ +</p>	<p>Schritt 7</p> <p>Geben Sie Ihre Speisen in den Garkorb 2</p>		<p>Schritt 8</p> <p>SYNC</p> <p>Drücken Sie „SYNC“, damit die beiden Speisen gleichzeitig fertig zubereitet werden.</p>
<p>Schritt 9</p> <p>Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die START-Taste drücken. Das Vorheizprogramm wird gestartet, und auf dem Bildschirm wird VORHEIZEN angezeigt.</p>	<p>Schritt 10</p> <p>Wenn Sie den Signalton hören und das Gerät „HINZUFÜGEN“ anzeigt, geben Sie Ihre Speisen in Garkorb 1. Der Garvorgang beginnt automatisch.</p>		

FEHLERBEHEBUNG

Wie lange dauert es, bis der Grill vorgeheizt ist, und wie weiß ich, wann die Heißluftfritteuse bereit für den Garvorgang ist?

Die Vorheizphase startet automatisch nach dem Start des Grillprogramms. Das Vorheizen des Grills dauert 8 Minuten, und der Signalton ertönt, wenn Sie Ihre Zutaten hinzufügen sollen. Geben Sie vor dem Vorheizen keine Zutaten in den Garkorb. Bei anderen Programmen ist kein Vorheizen erforderlich.

Kann ich eine Temperatur über 200 °C wählen?

Nein – die maximale Temperatur ist auf 200 °C eingestellt

Kann ich Speisen direkt aus dem Gefrierschrank zubereiten? Oder muss ich alles zuerst auftauen?

Es hängt davon ab, was Sie kochen – es ist immer am besten, die Zubereitungsanweisungen auf der Lebensmittelverpackung oder im Rezept zu überprüfen und zu befolgen.

Welches Geschirr kann ich in der Heißluftfritteuse verwenden?

Sie können in der Heißluftfritteuse beliebiges ofenfestes Geschirr nutzen. Achten Sie darauf, dass Sie beim Herausnehmen des Gerichts Ofenhandschuhe tragen.

Warum wird mein Essen nicht gegart?

Überprüfen Sie, ob beide Garkörbe vollständig eingesetzt sind, das Programm ausgewählt und Start gedrückt wurde. Wenn die Garkörbe einen Spalt geöffnet sind, startet kein Garvorgang. Wenn sie vollständig eingesetzt sind und sich das Gerät immer noch nicht aufheizt, lesen Sie bitte in der Broschüre zu Nutzung und Pflege nach.

Warum ist mein Essen zu wenig/zu stark gegart?

Wir empfehlen Ihnen, während des Garens (zumindest bis Sie das Gerät kennen) Ihre Speisen genau im Auge zu behalten, da die Ergebnisse je nach Gewicht, Form und Dicke der Zutaten variieren. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, schütteln oder rühren Sie die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit (falls angemessen), oder drehen Sie sie gelegentlich, bis sie fertig sind. Prüfen Sie beim Garen von Hähnchen immer vor dem Essen, ob der dickste Teil gar ist. Legen Sie es dann auf eine Platte, damit es nicht durch die Restwärme übermäßig gegart wird.

Kann ich Garkorb 1 ausschalten, während ich nur Garkorb 2 verwende?

Jeder Garkorb kann durch langes Drücken der entsprechenden Taste ein- und ausgeschaltet werden. Drücken Sie Taste 1 lang, um Garkorb 1 auszuschalten, und drücken Sie anschließend Taste 2, um Garkorb 2 einzuschalten.

Kann ich einen heißen Garkorb auf meine Arbeitsplatte stellen, wenn er gerade aus dem Gerät kommt?

Wenn Sie einen heißen Garkorb direkt auf Ihre Arbeitsplatte stellen, könnten Abdrücke entstehen. Daher empfehlen wir, die Garkörbe immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abzustellen. Stellen Sie die Garkörbe NICHT auf die Heißluftfritteuse.

Kann ich hausgemachte Teig- oder panierte Speisen in der Heißluftfritteuse zubereiten?

Sie können selbstgemachte panierte Speisen ohne Bedenken zubereiten. Drücken Sie die Semmelbrösel einfach fest, damit sie nicht vom Lüfter weggeblasen werden. Wir empfehlen jedoch nicht, in der Heißluftfritteuse selbst gemachte Teigspeisen zuzubereiten, da diese zu hohem Reinigungsaufwand führen.

Warum piept meine Heißluftfritteuse?

Es kann sein, dass die Speisen fertig gegart sind (das Gerät stoppt automatisch, wenn die Zeit abgelaufen ist), oder dass es Zeit ist, die Zutaten in Garkorb 1 einzufüllen, wenn Sie grillen.

FEHLERBEHEBUNG, FORTSETZUNG...

Kann ich den Garkorb öffnen, um meine Speisen beim Kochen zu überprüfen?

Ja, das können Sie. Die Heißluftfritteuse stoppt den Garvorgang automatisch, wenn der Garkorb entnommen wird. Schieben Sie den Garkorb jedoch wieder vollständig ein, wird der Garvorgang fortgeführt.

Warum wird mein Essen nicht knusprig?

Es könnte sein, dass Sie nur einen kleinen Spritzer Öl hinzufügen, die Zutaten schütteln und den Garkorb wieder einschieben müssen.

Mein Essen trocknet immer wieder aus;

Versuchen Sie, einen Spritzer Öl oder etwas Wasser in den Garkorb zu geben. Experimentieren Sie dann, bis Sie wissen, wie es am besten funktioniert, passen Sie die Zeiten und Temperaturen an Ihre Vorlieben an, und das sollte nicht passieren.

Kann ich in meiner Heißluftfritteuse backen?

Natürlich können Sie das! Kekse, Scones und Brot werden sehr lecker – holen Sie sich Backideen für die Heißluftfritteuse auf jamieoliver.com.

Kann ich Speisen in der Heißluftfritteuse erneut aufwärmen?

Ja, das können Sie! Behalten Sie Ihr Essen im Auge, damit es nicht anbrennt oder zu trocken wird. Achten Sie darauf, dass die gesamte Speise vor dem Servieren heiß wird.

Kann ich meine Heißluftfritteuse überfüllen?

Ja, das können Sie. Bei einer Fritteuse wird heiße Umluft zum Garen verwendet. Stellen Sie also sicher, dass genügend Platz vorhanden ist. Und es ist wichtig, dass kein Lebensmittel/Backzubehör/Papier das Element oben an der Heißluftfritteuse berührt, da es sonst zu einem Brand führen könnte.

Kann ich das Gerät zu wenig befüllen?

Nein, das ist nicht möglich. Solange Zutaten zum Kochen darin sind, ist alles in Ordnung.

FISCH IN PROSCIUTTO- WICKELN

MIT KNOBLAUCHBOHNEN UND SPINAT



FÜR 2 25 MINUTEN

2 Knoblauchzehen

4 Zweige Rosmarin

Olivener Öl

20 g blanchierte Mandeln

40 g getrocknete Tomaten in Öl

20 g Parmesan

2 x 150 g gefrorene Weißfischfilets
aus nachhaltigen Quellen

4 Scheiben Prosciutto- oder
Parmaschinken

½ Zitrone

1 x 400 g weiße Bohnen (Dose)

Rotweinessig

½ EL Balsamico-Essig

125 g Babyspinat

- 1 Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, 2 Zweige Rosmarin fein hacken, dann das Gitter aus dem kleineren Garkorb entnehmen und darauf alles verteilen. 2 EL Olivenöl darauf verteilen, dann 5 Minuten bei 200 °C garen, oder bis der Knoblauch leicht goldbraun ist.
- 2 Mandeln und sonnengetrocknete Tomaten in einem Mörser zerstoßen und mit 1 EL Öl aus dem Tomatenglas und einigen Flocken geriebenem Parmesan mischen, bis Sie eine dicke Paste haben.
- 3 Die Paste über den gefrorenen Fisch geben und mit jeweils 2 Scheiben Prosciutto oder Parmaschinken belegen, wobei jeweils ein Rosmarinweig dazwischen gelegt wird. Mit 1 EL Öl aus dem Tomatengefaß beträufeln.
- 4 Den Fisch in den größeren Garkorb legen, dann die halbe Zitrone in Spalten schneiden und daneben legen.
- 5 Wenn die Zeit für den kleinen Garkorb abgelaufen ist, die Bohnen zusammen mit der Hälfte des Safts und einem Spritzer Rotweinessig unterrühren und nach Belieben würzen.
- 6 Bohnen mit der Einstellung SYNC 10 Minuten lang und den Fisch 8 Minuten lang bei 200 °C kochen, oder bis der Fisch gar ist und die Bohnen sehr heiß sind.
- 7 Bohnen auf Teller geben und den restlichen Parmesan fein darüber reiben. Dann den Fisch darauf legen und mit etwas Balsamico-Essig beträufeln.
- 8 Den Spinat in den größeren Garkorb legen und 40 Sekunden bis 1 Minute lang garen, oder bis er zusammenfällt. Dann gemeinsam mit dem Fisch servieren, zusammen mit den Zitronenspalten zum Ausdrücken.

ENERGIE	548 kcal
FETT	29,8 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	5,9 g
PROTEIN	48,6 g
KOHLHYDRATE	21,1 g
ZUCKER	2,8 g
SALZ	1,8 g
BALLASTSTOFFE	8,5 g

TOP-TIPP: Gefrorener Fisch ist eine großartige Zutat, die einfach im Tiefkühlfach vorgehalten werden kann – fertig vorbereitet, einfach zu lagern, mit wenig Abfall. Außerdem ist er auch tiefgekühlt in weniger als 10 Minuten zubereitet, ideal für stressige Tage.

GEGRILLTES MITTELMEERGEMÜSE AUS DER HEISSLUFTFRITTEUSE MIT FLADENBROT, WÜRZIGEM

DRESSING AUS OLIVEN
UND TOMATEN UND KNOBLAUCHJOGHURT



FÜR 2

55 MINUTEN

2 kleine rote Zwiebeln

1 Zitrone

1 Knoblauchknolle

1 Aubergine (250 g)

1 Zucchini

100 g Naturjoghurt

Olivenöl

3 Zweige Minze

3 Zweige glatte Petersilie

30 g Fetakäse

DRESSING

Natives Olivenöl extra

1 große, reife Tomate

1 Prise getrocknete Chiliflocken

6 schwarze Oliven (mit Stein)

FLADENBROTE

150 g selbstquellendes Mehl

100 g Naturjoghurt

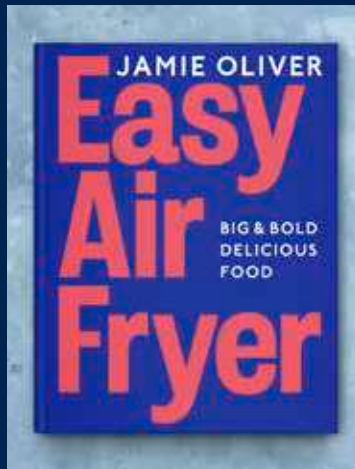
½ Teelöffel Kreuzkümmelsamen

ENERGIE	627kcal
FETT	13,9g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	5,9 g
PROTEIN	25,6g
KOHLLENHYDRATE	111,2g
ZUCKER	21,4g
SALZ	1,3g
BALLASTSTOFFE	13,8 g

- 1 Boden aus dem kleineren Garkorb entfernen und beiseite legen. Zwiebeln schälen und ebenso wie Zitrone halbieren, dann beides mit der ungeschälten Knoblauchknolle in den kleinen Garkorb legen. 30 Minuten bei 200° C garen.
- 2 Aubergine und Zucchini längs halbieren, Hautseiten in einem gekreuzten Muster mit etwa ½ cm Abstand einritzen, dann die fleischige Seite nach unten in den größeren vorgeheizten Garkorb legen. Grilleinstellung: 200°C für 30 Minuten oder bis sie goldbraun sind.
- 3 Für das Dressing 2 Esslöffel natives Olivenöl extra in eine flache Schüssel träufeln. Nach etwa 15 Minuten die Zitrone aus dem kleineren Garkorb nehmen (sie sollte etwas matschig geworden sein) und die Hälfte des Safts und des Fruchtfleischs in die Schüssel ausdrücken. Tomate halbieren. Fleisch sorgfältig ohne Haut und Kerne herauskratzen.
- 4 Chiliflocken hinzugeben, dann Oliven entsteinen, zerdrücken und zerreißen und mit etwas Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Alles miteinander vermengen.
- 5 Knoblauchknolle aus dem kleineren Garkorb entnehmen, in Zehen zerteilen, mit einer Gabel zusammendrücken, um das Fleisch zu erhalten und die Haut entsorgen zu können. 100 g Joghurt unterrühren und dann mit etwas Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Olivenöl und einem Spritzer der warmen Zitrone, nach Geschmack, würzen.
- 6 Für die Fladenbrote Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz, das Joghurt und 1 Esslöffel Olivenöl hinzugeben und dann mit einer Gabel alles vermengen. Mit den Händen fortfahren, sobald sich der Teig zusammenfügt.
- 7 1 Minute lang kneten, dann ausziehen und ungefähr in die Form des entnommenen Bodens bringen; etwa 1 cm dick. Mit Kreuzkümmelsamen bestreuen, die Samen leicht auf die Oberfläche des Brots drücken.
- 8 Wenn die Zeit für die Zwiebeln abgelaufen ist, diese zur Seite schieben, eine kleine hitzebeständige Schüssel kopfüber auf den Boden der Heißluftfritteuse stellen und den Boden auf die Schüssel legen (durch Anheben des Bodens wird die Hitze intensiver). Dann das Brot auflegen und es 10 Minuten lang garen, oder bis es goldbraun und aufgegangen ist. Zur Hälfte der Garzeit wenden.
- 9 Wenn die Zeit für die Aubergine und die Zucchini abgelaufen ist, alles in die flache Schüssel kippen und umrühren, damit sie das Dressing aufnehmen können. Minze und Petersilienblätter zerrupfen und alles hineingeben.
- 10 Knoblauchjoghurt auf einen Servierteller geben, dann das mit Dressing benetzte Gemüse und die Kräuter darauf anordnen, mit dem restlichen Dressing beträufeln.
- 11 Fladenbrot und Zwiebeln aus der Heißluftfritteuse entnehmen. Zwiebelstücke auseinander ziehen und über dem Gemüse verteilen, Brot mittig teilen und mit dem Gemüse servieren. Feta zerdrücken und über allem verteilen, restliche weiche Zitronenhälfte mit auf dem Teller servieren.

WEITERE REZEPTIDEEN
FINDEN SIE IM KOCHBUCH
JAMIE'S EASY AIR FRYER!

BESUCHEN SIE [JAMIEOLIVER.COM](https://www.jamieoliver.com) UND
LESEN SIE DIE NEUESTEN NACHRICHTEN
UND REZEPTE



PRODUKTINFORMATIONEN FINDEN
SIE UNTER [TEFAL.COM](https://www.tefal.com)