

Sinaopus

Bedienungsanleitung der Luftfritteuse



AF-DH-901-A-W

-FÜR DEN INNENBEREICH
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH -

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z. B.:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in Bauernhäusern;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
- Bett und Frühstück Umgebungen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- 1.Lesen Sie alle Anweisungen.
- 2.Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- 3.Zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 4.**Achtung:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit VORSICHT zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
- 5.Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- 6.Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 7.Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- 8.Nicht im Freien verwenden
- 9.Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen

und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

10.Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

11.Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.

12.Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Netz zu trennen, drehen Sie einen der Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

13.Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

14.Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15.Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

16.Die Geräte dürfen nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Einführung

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des oberen Grills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten.

Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Technische Daten

Modell-Nr.: AF-DH-901A-W

Voltage:220-240V~50Hz/60Hz

Wattleistung:2000 Watt

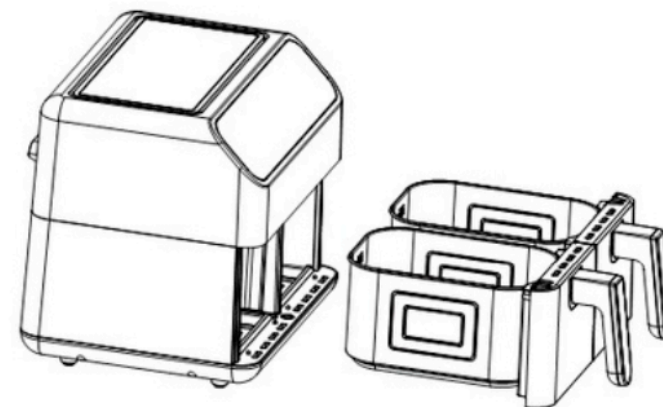
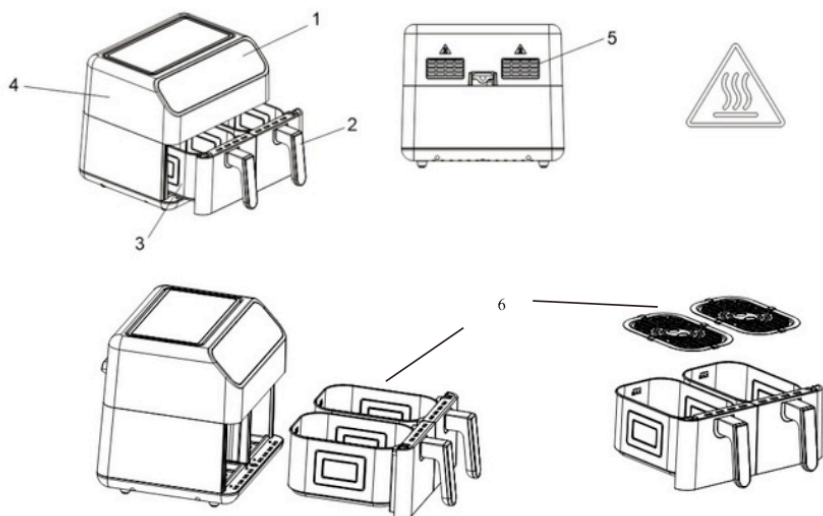
Fassungsvermögen des Topfes: 9 L

Einstellbare Temperatur:80°C-200°C

Zeitschaltuhr (1-60min)

Allgemeine Beschreibung (Abb.1)

1. Bedienfeld
2. Griff den Gar Korb (Topf)
3. der Gar Korb (Topf)
4. Hauptgehäuse
5. der Luftauslass
6. Heizplatte



Wichtig

Achtung

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten immer in den Topf, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

- Füllen Sie kein Öl in den Topf, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an Unbefugte, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen...
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten des Geräts mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt.
- Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

Vor dem ersten Benutzen

- 1.Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 - 2.Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
 - 3.Reinigen Sie die Bratplatte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Dies ist eine öl freie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie kein Öl oder Frittierfett direkt in den Garkorb.
- Beachten Sie: Wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal aufheizen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen.
- Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

Vorbereiten der Benutzung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage.
- Legen Sie die Bratplatte in den Topf (Abb.3).
- Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Gar Korb.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigt wird.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Das öl freie Gerät kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.
Frittieren mit Heißluft

- 1.Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- 2.Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse
- 3.Geben Sie die Zutaten in den Topf.
- 4.Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, dass er sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausgerichtet ist.
Achtung! Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.
- 5.Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweilige Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).

6. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Fritteuse.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen.

Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1.

Hinweis: Sie können die Temperatur oder die Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen bleiben für ca. 10 Minuten erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf ein Probegestell, heben Sie die Frittierplatte aus der Pfanne.

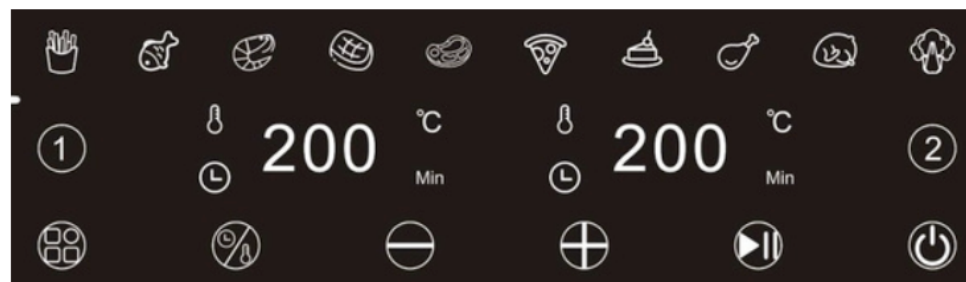
Drehen Sie die Frittierplatte nicht auf den Kopf, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich auf dem Topfboden gesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

der Topf und die Zutaten heiß sind. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Leeren Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller aus.

11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.


ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD






Anweisungen zur Bedienung:

1. Nach dem Einschalten des Geräts leuchten alle Anzeigen und digitalen Röhren für 1 Sekunde auf und gehen dann aus. Gleichzeitig ertönt der Signalton und die Betriebslampe


 leuchtet.


2. Drücken Sie die Taste  0,5 Sekunden lang, um das Gerät zu starten, nachdem das Gerät gestartet wurde. Die Lichter auf den beiden Bildschirmen sind aus, und die anderen "--"





3. An dieser Stelle wählen die Verbraucher je nach Bedarf Topf 1 oder Topf 2 aus, wählen

 Sie dann , und  das entsprechende Menü blinkt.

Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180°C/15min oder 360°F/15min an. Die Temperatur und die Zeit werden abwechselnd angezeigt. Die linke und rechte Anzeige des Displays werden angezeigt Entsprechende Anzeige; "." wird auf dem Bildschirm von Topf 2 angezeigt


4. Nach der Auswahl des Menüs , wählen Sie die Nummer des Menüs, das entsprechende Menü Licht blinkt, andere Menü leuchtet stetig auf, zeigt das Display die entsprechende Menü Temperatur, 3 Sekunden nach keiner Operation, Temperatur und Zeitanzeige abwechselnd, um die Temperatur und Zeit einzustellen, wählen Sie die

Temperatur und Zeit  Auswahl Taste zuerst, Wenn die entsprechende Anzeige leuchtet auf


beiden Seiten des Bildschirms, drücken Sie, um die Temperatur und die Zeit  einzustellen, nach der Einstellung, drücken Sie die Start-Pause-Taste ,  Licht ist offen, nach dem Start, das ausgewählte Menü Licht leuchtet ständig, andere Menü leuchtet aus, die Maschine tritt in den Arbeitsmodus, und der Bildschirm zeigt Temperatur und Zeit alternately, nach der Arbeit, Menü Auswahlstaste  kann nicht erneut ausgewählt werden.

5. Wenn Sie Topf 2 wählen, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4


6. Wenn das Menü von Topf 1 ausgewählt ist, wird keine Arbeit eingeschaltet, wählen Sie

Topf 2, ist  das Licht offen. Topf 1 zeigt abwechselnd das Menü Temperatur und Zeit an.



Machen Sie das Gleiche mit Schritt 3 und Schritt 4 für Topf 2, drücken Sie die Start-Pause-

Taste, wenn die Auswahl abgeschlossen ist , Wenn beide Töpfe im Arbeitsmodus sind, zeigt


das Display abwechselnd die Temperatur und die Zeit. Wenn Sie Topf 2 wählen und Topf 1


einstellen möchten, drücken Sie zuerst auf Topf 1  und danach auf die Starttaste , beide

Töpfe befinden sich gleichzeitig im Arbeitsmodus.


7. Drücken Sie die Start-Pause-Taste , während die Maschine arbeitet Lichter ,

entsprechende Menü Lichter und Topf Lichter blinken, andere Menü Lichter stetig auf, die Maschine suspendiert Heizung, Lüfter Verzögerung 20 Sekunden zu stoppen, zwei Topf


arbeiten, dann zur gleichen Zeit suspendiert; Wenn ich möchte Pause Topf 1 , müssen Topf

1  wählen, drücken Sie die Einschalttaste wieder, Topf 1 ist suspendiert für Einstellung.



Wenn suspendiert, zeigt der entsprechende Bildschirm das Programm Temperatur und Zeit abwechselnd; So tut Topf 2 Pause.

8. Drücken Sie lange die Power-Taste, während die Maschine arbeitet  2 Sekunden, die Maschine klingelte, die doppelte Topf stoppt gleichzeitig arbeiten, der Bildschirm zeigt OFF,

schalten Sie alle Lichter aus , wenn Sie Topf 1  oder Topf 2  separat ausschalten

möchten, wählen Sie die entsprechende. Drücken Sie dann  2 Sekunden lang die Einschalttaste. Wenn der entsprechende Topf aufhört zu arbeiten, zeigt der entsprechende Bildschirm OFF an.

9. Betriebsstatus des Geräts. Wenn Sie die Temperatur einstellen müssen, wählen Sie sie zuerst

 oder  wählen Sie dann die Temperatur- und Zeitwahltasten / Stellen Sie die


Temperatur und die Zeit ein , 5 Sekunden nach der Einstellung verlassen Sie den


Debugging-Modus ohne Bedienung;

10. Der Summer ertönt, konventionelle Tastenbedienung, kurzes Drücken, kurzes Klingeln, langes Drücken, langes Klingeln; Der Summer hat 5 Aufforderungstöne, die entsprechende Bildschirmanzeige ist AUS, die entsprechende Anzeige ist AUS, dasselbe wie im Nichtarbeitsmodus;

11, Nach der Auswahl von Topf 1 oder Topf 2, lange drücken Sie die entsprechende Taste, um abzubrechen.

12. die Speicherfunktion: Diese Maschine hat eine Speicherfunktion. Wenn Sie zum Beispiel das Gerät (2) verwenden, wird das Menü "Drumstick Wing" verwendet, die Temperatur wird auf 200°C und die Zeit auf 20 Minuten eingestellt. Nach der Benutzung des Geräts wird der Strom nicht abgeschaltet. Die Speicherfunktion ist nach 1 Stunde Stromausfall verschwunden.

13. zwei Töpfe arbeiten gleichzeitig,  die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige des Topfes blinken einmal /6 Sekunden zur gleichen Zeit, und die Aus-Zeit ist

weniger als 0.5 Sekunden, nach 3 : Die Tastenanzeige Licht und die entsprechende Menüanzeige Licht der 2 Topf blinken einmal /6 Sekunden zur gleichen Zeit, die erloschene Zeit < 0.5 Sekunden, die linke und rechte blinken abwechselnd, die linke und rechte Intervallzeit ist 3 Sekunden.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Weil die Rapid Air Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt.

Wenn Sie den Topf während des Heißluftfritierens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum gestört.

Hinweis:

-Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.

-Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.

-Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.

-Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

-Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.

-Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden

-Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.

-Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.

-Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.

-Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Topf der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

-Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C ein.

Empfehlungen für die Kochzeit

Die Garzeit von Lebensmitteln kann je nach Größe, Gewicht und anderen Faktoren variieren. Passen Sie sie gezielt an die tatsächliche Situation an

	Min-max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Gefrorene Pommes frites	100-400	20	200	Schütteln	
Fisch	100-400	18	200		
Garnele	100-400	20	180		
Steak	100-400	20	180		
Schweinekotelett	100-400	25	180		
Pizza	100-400	20	200		
Kuchen	100-400	30	160		
Trommelstöcke	100-400	20	200	Schütteln	
Huhn	1000-2000	35	200	Schütteln	
Gemüse	100-400	18	160		

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist. Wenn beide Pfannen gleichzeitig arbeiten, verlängern Sie die Arbeitszeit bitte um 5 Minuten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Den Topf und die antihafbeschichtete Bratplatte. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

-Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

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

-Reinigen Sie den Topf und die Frittierplatte mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem

nicht scheuernden Schwamm.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

Hinweis: Wenn Schmutz an der Bratplatte oder am Topfboden klebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie die Bratplatte in den Topf und lassen Sie den Topf und die Bratplatte etwa 10 Minuten einweichen.

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

-Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Essensreste zu entfernen.

Lagerung

-Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

-Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es aufgebraucht ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum.

Fehlerbehebung

Das Problem	mögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit dem Netz verbunden.	Stecken Sie das Netzkabel fest in die geerdete Steckdose.
	Sie haben den Zeitschalter nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Garzeit ein, und schalten Sie das Gerät ein.
	Zu viele Lebensmittel im Gar Korb.	Geben Sie die Zutaten in kleineren Chargen in den Topf.

Das Essen ist roh, wenn Sie es nach Ablauf des Zeitschalters herausnehmen		Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine geeignete Temperatur ein und braten Sie die Lebensmittel erneut.
	Die Kochzeit ist kurz.	Stellen Sie eine angemessene Garzeit ein und braten Sie die Speisen erneut an.
	Bestimmte Lebensmittel müssen in der Mitte des Kochvorgangs geschüttelt werden.	Ziehen Sie den Gar Korb mitten im Kochvorgang heraus und schütteln Sie ihn, um das überlappende Kochgut zu trennen, dann schieben Sie den Topf zurück, um fortzufahren.
Frittiertes Essen ist nicht knusprig.	Einige Lebensmittel müssen mit Öl gebraten werden.	Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Lebensmittel und beginnen Sie dann mit dem Frittieren.
Der Gar Korb lässt sich nicht reibungslos in das Gerät zurückschieben.	Der Gar Korb mit zu vielen Lebensmitteln ist zu schwer.	Die Lebensmittel im Gar Korb dürfen die maximale Füllhöhe nicht überschreiten.
	Der Lenker klemmt.	Bringen Sie den Lenker in eine horizontale Position.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett in der Pfanne

	Gebrauch.	erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
--	-----------	---

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Das Problem	mögliche Ursache	Lösung
frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	die Knausrigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Alt gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.