

Sinaopus

Bedienungsanleitung der Luftfritteuse



Model No: AF-DH-8001A-W

Einführung

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung einer schnellen Heißluftzirkulation und eines Grills kann sie zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Fritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Technische Daten

Modell-Nr.: AF-DH-8001A-W

Nennspannung: 220V

Nennfrequenz: 50Hz

Nennleistung: 1800W

Kapazität: 8.5 L

Einstellung Temperatur: 80-200°C

Arbeitszeit: 0-60min

Allgemeine Beschreibung

1. Obere Abdeckung
2. Silikongummi
3. Frittiertopf
4. Lufteinlass
5. LED-Anzeige
6. Luftauslass
7. Netzkabel



Achtung

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Füllen Sie niemals Öl in den Topf, sonst besteht Brandgefahr.
- Das Gerät enthält elektronische Elemente und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser.
- Decken Sie die Luft ein- und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie den Griff oder den Drehknopf.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, strömt durch den Auslass heiße Luft aus. Bitte halten Sie einen Sicherheitsabstand ein. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Schließen Sie den Luftauslass nicht. Achten Sie beim Herausziehen des Topfes auf die heiße Luft.

Sicherheitswarnung:

- Bitte halten Sie den Stecker sauber, um Unfälle zu vermeiden.
- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht daran, verdrehen Sie es nicht, tragen Sie keine schweren Lasten, verwandeln Sie es nicht, lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante oder einen Tresen hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen, um Stromschläge, Brände und andere Unfälle zu vermeiden. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein und aus, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Ziehen Sie den Stecker fest an, andernfalls kann es zu einem elektrischen Schlag, Kurzschluss, Rauchentwicklung, Funkenbildung und anderen Gefahren kommen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen elektrischen Schlag oder eine Beeinträchtigung der Funktion zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbarem Material wie Tischdecken, Vorhängen und anderen Materialien auf, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen brennbaren Materialien ein.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder, die beaufsichtigt werden, dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verbrühungen, elektrische Schläge und/oder andere Verletzungen zu vermeiden; wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten von dem Gerät.
- Reinigen Sie das Tablett und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Setzen Sie das Tablett richtig in die Pfanne ein. Schieben Sie die Schale zurück in das Gerät.
- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Bratfett.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis des Heißluftbratens.

Benutzung

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Stellen Sie die Temperatur (+) / (-) auf die richtige Temperatur ein.
3. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (+) / (-) auf die richtige Zeit ein. Danach ist das Gerät einsatzbereit.
4. Einstellen des M (MODELL) zur Auswahl des Menüs PROPER.
5. Wenn die LED-Anzeige die eingestellte Zeit anzeigt, ziehen Sie den Bratentopf vorsichtig aus dem Gerät, legen Sie die Zutaten in den Bratentopf (Achtung: nicht über die maximale Linie hinausgehen); schieben Sie den Topf zurück in das Gerät. Berühren Sie die Pfanne nicht während und irgendwann nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.
6. Wenn Sie das Geräusch hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
7. 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.

8. Wenn die Zutaten fertig sind, ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus, um die Zutaten zu entnehmen. Drehen Sie die Pfanne nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

9. Leeren Sie die Pfanne in eine Schüssel oder auf einen Teller aus. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

10. Tipps:

- Geben Sie etwas Öl auf die Zutaten, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.

- Wenn Sie die Zutaten während der Zubereitungszeit nach der Hälfte der Zeit schütteln, können Sie das Ergebnis optimieren und verhindern, dass die Zutaten ungleichmäßig frittiert werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät.

Pflege und Wartung

1. Stellen Sie vor der Reinigung den Timer auf 0, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Berühren Sie die Oberfläche nicht vor dem Abkühlen.

2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

3. Reinigen Sie die Oberfläche des Frittier Topfs und des Tablett mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wenn Schmutz an der Schale oder am Boden des Topfes haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Tablett in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und das Tablett etwa 10 Minuten lang einweichen.

4. Wischen Sie die Oberfläche der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle, da diese das Gerät beschädigen.

5. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie es bitte und lagern Sie es an einem kühlen und trockenen Ort.

Fehlerbehebung

Das Problem	mögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht.	Das Netzkabel ist nicht in die Steckdose eingesteckt.	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.
Das Essen ist roh, wenn Sie es nach Ablauf des Zeitschalters herausnehmen	Zu viele Lebensmittel im Gar Korb.	Braten Sie die Lebensmittel abwechselnd.
	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.



**WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR KORREKTEN
ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER EG-
RICHTLINIE 2002/96/EG.**

Am Ende seiner Nutzungsdauer darf das Produkt nicht als Siedlungsabfall entsorgt werden. Es muss bei einer speziellen kommunalen Sammelstelle oder bei einem Händler, der diesen Service anbietet, abgegeben werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit, die sich aus einer unsachgemäßen Entsorgung ergeben, und ermöglicht die Wiederverwertung der Bestandteile, wodurch erhebliche Energie- und Ressourceneinsparungen erzielt werden können. Zur Erinnerung an die Notwendigkeit der getrennten Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern gekennzeichnet.

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



Auftauen	Pommes frites	Hähnchenflügel	Pizza	Fisch	Nüsse
180°C/5min	200°C/20min	200°C/20min	180°C/17min	180°C/17min	200°C/17min
Krabben	Mais	Steak	Torte	Aubergine	Kartoffel
180°C/17min	200°C/22min	200°C/27min	180°C/14min	180°C/22min	200°C/37min