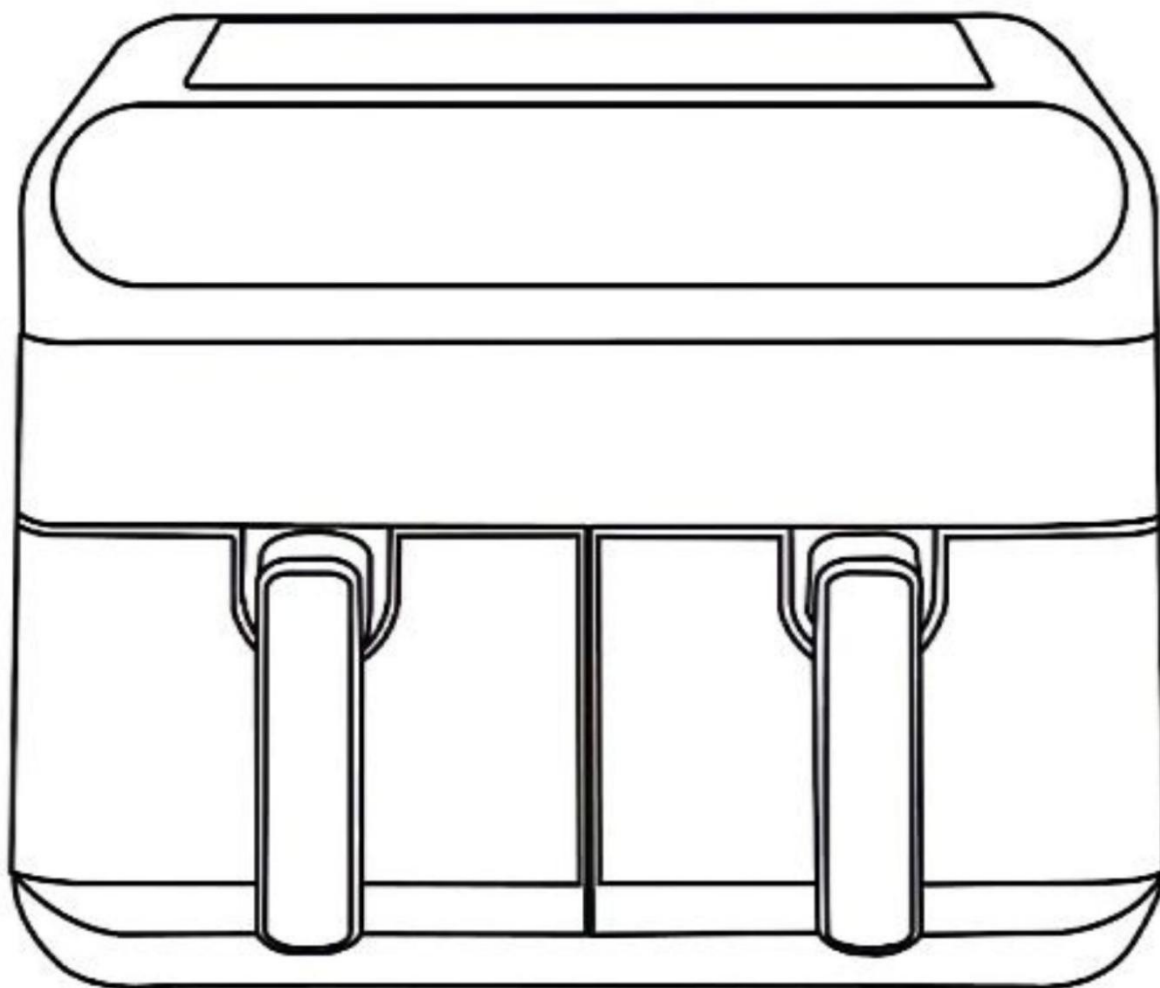


Heißluftfritteuse mit 2 Frittierfächern

RA920DS



Bei der verwendung von elektrischen geräten sollten die grundlegenden sicherheitsmaßnahmen immer beachtet werden. Bitte verwenden Sie das Produkt nicht, bis die Anleitung vollständig gelesen ist bereit.

Ein wichtiger Schutz.

Nur für den Haushaltsgebrauch. Lesen sie die Gebrauchsanleitung.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind die grundlegenden sicherheitsmaßnahmen immer zu beachten wie:



Warnung.

1. Personen, die das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen während des Einsatzes Anleitung erhalten oder beobachtet werden, um die Bedeutung der sicheren Nutzung des Geräts sowie die potenziellen Risiken zu verstehen.
2. Stellen Sie elektrische Geräte und Stromkabel an Orten auf, die für Kinder unzugänglich sind. Halten Sie das Gerät von Kindern fern und achten Sie besonders auf die Sicherheit von Kindern während der Benutzung.
3. Achten Sie auf Ihre Kinder und lassen Sie sie das Produkt nicht als Spielzeug verwenden.
4. Verwenden Sie eine sichere Steckdose.
5. Verbinden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
6. Lassen Sie beim Einsatz des Geräts mindestens 15 cm (15,25 cm) über und um das Gerät herum frei, damit die Luft zirkulieren kann.
7. Vermeiden Sie Stromschläge. Unter keinen Umständen dürfen das Netzteil, der Stecker oder die Grillpfanne in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Wir kochen nur im Korb.
8. Überprüfen Sie regelmäßig elektrische Geräte und Stromkabel. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bei Beschädigung oder anderen Störungen stoppen Sie die Nutzung sofort und wenden sich an den Kundendienst.
9. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Kurze Stromkabel reduzieren das Risiko, dass Kinder sich in Kabel verfangen oder darüber stolpern.
10. Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass das Gerät korrekt installiert ist.
11. Blockieren Sie während des Betriebs des Geräts nicht die Belüftungsöffnungen. Dies könnte den Kochprozess stören und dazu führen, dass das Essen anbrennt oder das Gerät überhitzt.
12. Reinigen Sie den Korb mit einem weichen Tuch, bevor Sie ihn in das Gerät legen, um sicherzustellen, dass er sauber und trocken ist.
13. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Benutzen Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Schiffen, und nicht im Freien. Unsachgemäße Nutzung kann zu Schäden führen.
14. Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche. Bewegen Sie das Gerät während der Benutzung nicht.

15. Stellen Sie das Gerät nicht am Rand der Tischplatte ab.
16. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden. Zubehör darf nicht in der Mikrowelle, im Ofen, auf dem Herd, im traditionellen Ofen oder auf einer offenen Flamme verwendet werden. Die Verwendung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Brand, Stromschlag oder Schäden führen.
17. Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass der Korb richtig geschlossen ist.
18. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn der Schutzdeckel nicht installiert ist.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren.
20. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder auf den Brenner.
21. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren. Überladen Sie das Gerät nicht, da dies zu einer Überlastung führen kann, die Schäden an Geräten oder Objekten verursachen kann.
22. Bewahren Sie das Gerät immer in der Originalverpackung auf.
23. Die Spannung an der Steckdose kann variieren und die Leistung des Produkts beeinflussen. Um mögliche Gefahren zu vermeiden, verwenden Sie ein Thermometer, um die Temperatur des Kochguts zu überprüfen.
24. Wenn aus dem Gerät schwarzer Rauch austritt, ziehen Sie sofort den Stecker. Warten Sie, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
25. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Oberfläche des Geräts wird sowohl während des Betriebs als auch danach heiß. Um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe oder Ofenhandschuhe und die verfügbaren Knöpfe.
26. Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit heißem Material. Unachtsame Benutzung kann zu Verletzungen führen.
27. Das Gerät muss an eine Steckdose angeschlossen werden, und der Stecker muss sicher eingesteckt sein.
28. Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie elektrische Geräte und Kabel von Kindern fern. Achten Sie darauf, dass Kabel nicht am Rand des Tisches oder der Treppe hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
29. Während des Kochens können Körbe und Teller sehr heiß werden. Vermeiden Sie körperlichen Kontakt beim Entfernen von Körben oder Tellern. Nach dem Kochen stellen Sie Körbe oder Teller immer auf eine wasserfeste Oberfläche. Berühren Sie das Gerät unmittelbar nach dem Kochen nicht.
30. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden.
31. Um das Gerät zu trennen, drücken Sie den „Strom abschalten“-Schalter und entfernen Sie den Stecker, bevor Sie das Gerät wieder einschalten. Zum Abkühlen muss das Gerät abgebaut und gelagert werden.
32. Verwenden Sie keine Metallreinigungswerkzeuge. Metallfragmente können sich lösen und elektrische Komponenten berühren, was zu einem Stromschlag führen kann.

33. Das Gerät kann beim ersten Gebrauch rauchen. Dies ist normal und der Rauch verschwindet nach einigen Minuten.

34. Bitte beachten Sie die regelmäßigen Wartungsarbeiten im Reinigungs- und Wartungsbereich.

1. Eintritt

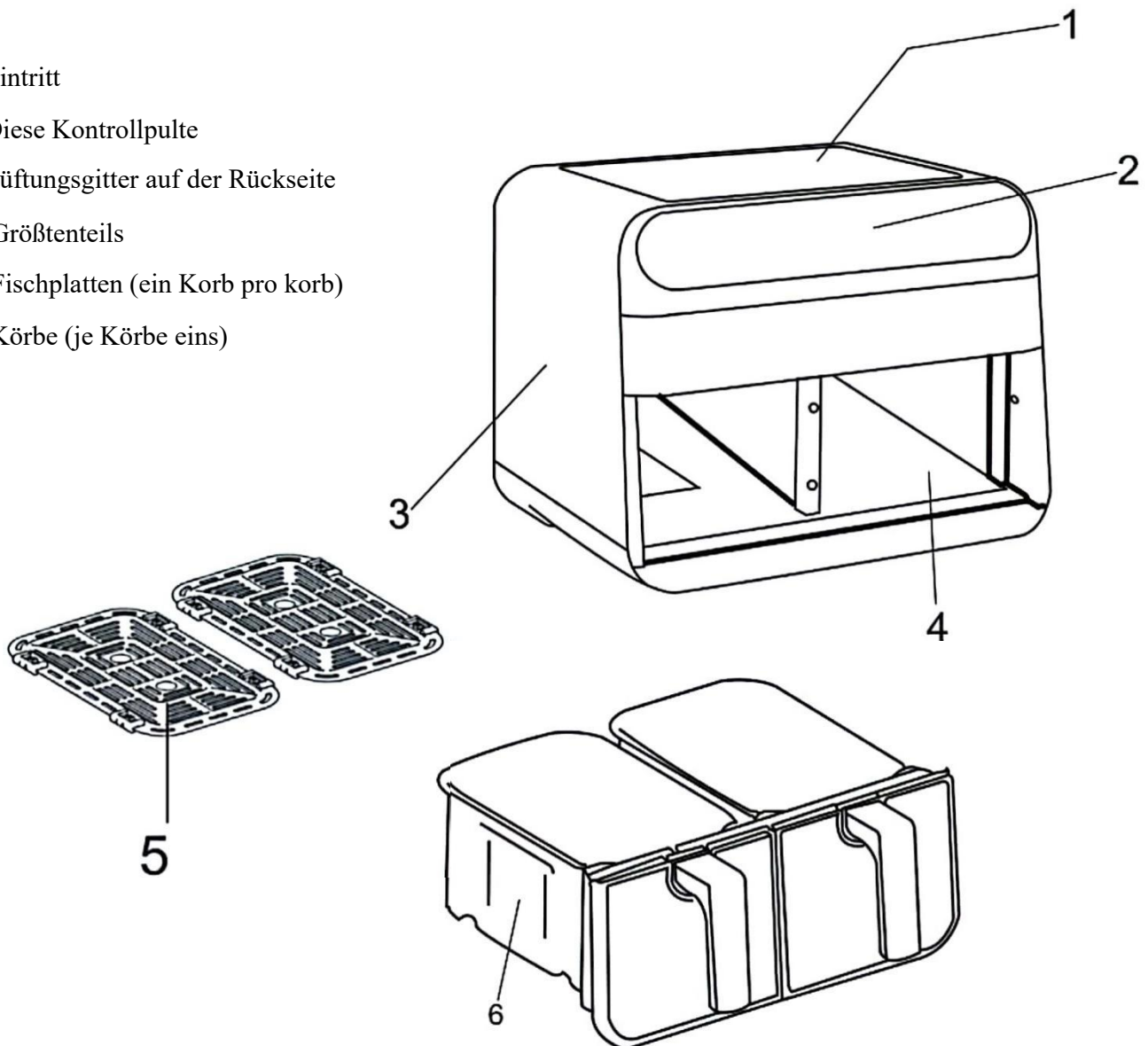
2. Diese Kontrollpulte

3. Lüftungsgitter auf der Rückseite

4. Größtenteils

5. Fischplatten (ein Korb pro korb)

6. Körbe (je Körbe eins)

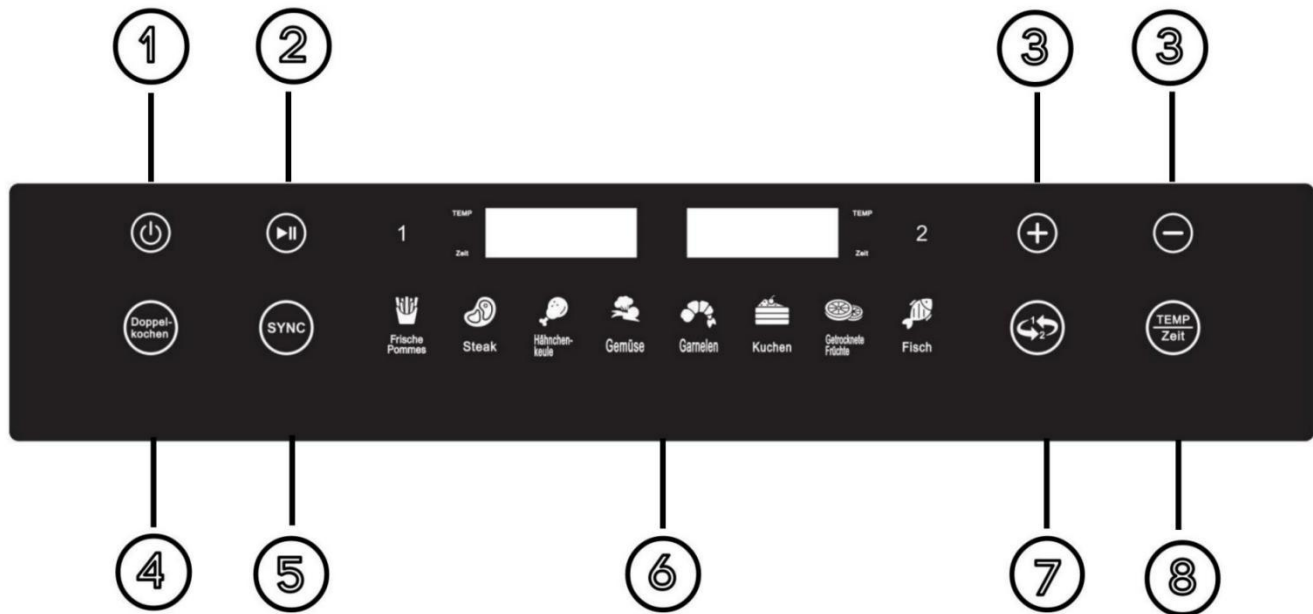


Pflege-Tipps

Vor der ersten Benutzung:

1. Entfernen und entsorgen Sie Verpackungsmaterialien, Werbematerialien und Klebeband.
2. Öffnen Sie alle Verpackungsanhänge und lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf Schilder, Warnungen und wichtige Sicherheitsmaßnahmen, um Personenschäden oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Waschen Sie die Körbe und Fischplatten in heißem Seifenwasser, spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie.

4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie es vollständig trocknen.
5. Verwenden Sie die Heißluftfritteuse mit heißem Luftstrom. Gießen Sie kein Fett oder Öl in die Pfanne.



1. Eingeschalteter Standby-Modus:

Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde, leuchten alle Anzeigen auf, alle Lampen leuchten für eine Sekunde, das Steuergerät führt einen Selbsttest durch, nach einer Sekunde gibt der Summer einen kurzen Ton von sich („Biep“), und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Die weiße Power-LED leuchtet.

2. START/STP:

Einzelstart:

Beim Drücken der Taste  wird, wenn nur ein Topf das Menü ausgewählt hat, nur dieser Topf gestartet.

Zum Beispiel, wenn Topf 1 eingestellt ist und Topf 2 nicht eingestellt ist, drücken Sie die Starttaste  leicht, um Topf 1 in den Betriebsmodus zu versetzen. Die Taste und die Menüleuchte von Topf 1 leuchten konstant, das linke Display zeigt nur die Countdown-Zeit an, und das rechte Display von Topf 2 zeigt „- - -“.

Nach dem Start von Topf 1, wenn Sie die Taste für Topf 2 drücken, blinkt die Anzeigeleuchte  von Topf 2. Nach der Einstellung  leuchtet die Anzeigeleuchte von Topf 2 konstant, und das Display zeigt die Countdown-Zeit an. Topf 2 beginnt zu arbeiten.

Beim Betrieb des Produkts wird zuerst vorgeheizt, wenn die Vorheizfunktion vorhanden ist, und die Wende-Funktion wird aktiviert, wenn die eingestellte Zeit zur Hälfte erreicht ist.

Die entsprechende Menüanzeige leuchtet während des Betriebs konstant, und die Menü-Taste ist nicht mehr bedienbar. Die Topfnummer-Leuchte wechselt nach dem Start von blinkend (wenn ein Menü ausgewählt wurde) zu konstant leuchtend.

Während des Programmbetriebs zeigt das Display die verbleibende Zeit in Minuten und Sekunden an, wenn die Zeit weniger als 60 Minuten beträgt. Die Zeit auf dem Display verringert sich kontinuierlich bis auf 0, dann wechselt es direkt zu „End“. Zum Beispiel: 8→7→...→1→Aus. (Das Display zeigt nach dem Abfall auf 0 nicht „0“, sondern „End“ an.)

Wenn kein Menü ausgewählt wurde, zeigt das Display „----“ an.

Während des Betriebs zeigt das Display nur die Zeit an. Bei gleichzeitiger Nutzung beider Töpfe muss vor der Zeitregulierung zuerst die Topfnummer ausgewählt werden, und die Topfnummer-Leuchte sowie das entsprechende Display blinken. Der Benutzer muss innerhalb von 5 Sekunden die Zeit nach oben oder unten anpassen. Das gleiche gilt für die Temperatureinstellung. Nach der Anpassung blinkt das Display fünfmal und die Topfnummer-Leuchte wechselt zu konstant leuchtend, während das Display konstant die Zeit anzeigt. Das Gerät arbeitet gemäß den neuen Einstellungen.

Das Gerät merkt sich den vorherigen Betriebszustand im Falle eines Stromausfalls. Während des Betriebs sind die Tasten für Vorheizen und Wenden gesperrt.

Pause:

❖ Einzelne Pause:

Zum Beispiel, wenn beide Töpfe laufen und Topf 1 ausgewählt wird, blinkt die Leuchte für Topf 1 sowie die Menüleuchte für 5 Sekunden, während die Leuchte für Topf 2 konstant leuchtet und die Menüleuchte für Topf 2 ebenfalls konstant leuchtet. Bei einem Klick  wird Topf 1 pausiert. Der Summer gibt einen kurzen

„Biep“-Ton von sich, und der Ventilator stoppt nach einer Verzögerung von 40 Sekunden. Die Leuchte für Topf 1 und die Menüleuchte bleiben blinkend, das Display wechselt zwischen Temperatur und Zeit. Der Benutzer kann die Werte für Topf 1 anpassen und Funktionen ein- oder ausschalten oder Topf 1 erneut starten . Die Leuchte für Topf 2 und die Menüleuchte bleiben konstant leuchtend.

Wenn ein Topf pausiert ist und der andere weiterläuft, z. B. Topf 1 pausiert und Topf 2 läuft weiter, blinkt die Leuchte für Topf 1. Der Benutzer kann die Werte für Topf 1 anpassen. Die Leuchte für Topf 1 und die Menüleuchte blinken, das Display wechselt zwischen Temperatur und Zeit. Wenn jetzt Topf 2 ausgewählt wird, blinkt die Leuchte  für Topf 2 sowie die Menüleuchte für Topf 2. Der Benutzer muss innerhalb von 5 Sekunden die Werte für Topf 2 anpassen oder Topf 2 pausieren. Wenn Topf 2 pausiert wird, bleibt die Leuchte für Topf 2 und die Menüleuchte blinkend, das Display wechselt zwischen Temperatur und Zeit. Der Benutzer kann die Werte für Topf 2 anpassen oder Topf 2 erneut starten .

Wenn der Frittierkorb während des Betriebs herausgezogen wird, wird das Programm automatisch pausiert, die Zeit blinkt, und nach dem Wiedereinsetzen des Korbs wird das vorherige Programm fortgesetzt.

❖ Dual-Topf-Pause:

Während des Betriebs, wenn die Taste  gedrückt wird, gibt der Summer einen kurzen „Biep“-Ton von sich, und der Ventilator stoppt nach einer Verzögerung von 40 Sekunden. Beide Töpfe gehen gleichzeitig in den Pausenmodus. Die Displays beider Töpfe blinken und wechseln alle 5 Sekunden zwischen Temperatur und Zeit. Die Leuchten für beide Töpfe bleiben konstant leuchtend. Wenn kein Topf ausgewählt ist, können Sie die Taste  drücken, um beide Töpfe gleichzeitig neu zu starten.

In jedem Zustand führt das Drücken der Power-Taste  zum direkten Ausschalten des Geräts.

Wenn der Countdown des Produkts abgeschlossen ist und es in den natürlichen Ausschaltmodus übergeht, zeigt das Display „END“  an. Die Heizrohre stoppen sofort das Heizen, und der Ventilator stoppt nach weiteren 40 Sekunden. Der Summer gibt fünf lange Töne von sich. Wenn der Benutzer den Frittierkorb während der 10 Sekunden des Summens herausnimmt und wieder einsetzt, zeigt das Display weiterhin „END“ an und wechselt in den Einstellmodus. In diesem Zustand sind die Bedienungshinweise und die Einstellungsmodus-Funktionen wie beim Einschalten des Geräts.

Wenn keine weiteren Aktionen erfolgen, wechselt das Gerät nach einer Minute in den Standby-Modus. Im gezeigten Zustand wird das Gerät in den Standby-Modus versetzt, wenn der Frittierkorb herausgenommen und wieder eingesetzt wird.

3. Zeitliche Einstellung: Verwenden Sie diesen Knopf, um die Zeit vor oder während des Kochens einzustellen.

4. Doppelkochen: Bei Aktivierung blinkt die Kontrollleuchte „Doppelkochen“, beim Ausschalten leuchtet die Kontrollleuchte konstant. (Dieser Modus entspricht dem gleichzeitigen Auswählen und Einstellen beider Kochstellen, wobei die Funktionen, Einstellungen, Zeiten und Temperaturen beider Kochstellen identisch sind.)

5. Smart Finish (SYNC): Automatische Synchronisierung der Kochzeiten in verschiedenen Zonen, um sicherzustellen, dass die Speisen gleichzeitig fertig sind.

Bei Aktivierung blinkt die Kontrollleuchte „SYNC“, beim Ausschalten leuchtet die Kontrollleuchte konstant. (Dieser Modus erfordert die Verwendung beider Kochstellen. Nach der jeweiligen Einstellung der beiden Kochstellen startet der Betrieb. Das System führt zuerst die Funktion mit der längeren eingestellten Zeit aus. Wenn die Zeiten beider Kochstellen gleich sind, startet die zweite Kochstelle, sodass beide Funktionen gleichzeitig beendet werden.) Nach dem Start des Programms hört die Kontrollleuchte auf zu blinken und leuchtet konstant.

Im Wartezustand des zuletzt gestarteten Topfes zeigt das Display  den Status an, bis der Topf gestartet wird.

6. Menütaste

Im ausgeschalteten Zustand, drücken Sie die Power-Taste , wodurch das Gerät in den Standby-Modus wechselt. Alle Tastenleuchten schalten sich ein. Standardmäßig ist Topf 1 ausgewählt, die Taste für Topf  blinkt, das linke digitale Display zeigt „ON“ und das rechte Display „- - -“.

Zu diesem Zeitpunkt können Sie verschiedene Menüs auswählen, die entsprechende Menütaste blinkt dabei mit einer Frequenz von einmal pro Sekunde. Bei jedem Drücken der Menütaste wird auf dem Display zuerst die entsprechende Temperatur des Menüs angezeigt, ebenfalls mit einer Frequenz von einmal pro Sekunde blinkend. Die Temperatur und die Zeit wechseln alle fünf Sekunden.

Menüname	Zieltemperatur angegeben	Standardzeit (Pfanne 1/2)
 Frische Pommes	200°C	20 Minuten
 Steak	180°C	15 Minuten
 Hähnchenkeule	185°C	25 Minuten
 Gemüse	160°C	12 Minuten
 Garnelen	160°C	20 Minuten
 Kuchen	160°C	25 Minuten
 Getrocknete Früchte	55°C	8 Stunde
 Fisch	180°C	15 Minuten

7. Topf 1&2: Drücken Sie den Knopf und wählen Sie den Topf aus, den Sie kochen möchten.

- Wenn Sie Topf 2 verwenden möchten, drücken Sie zuerst die Taste  für Topf 2 und wählen dann das gewünschte Menü aus, bevor Sie die Starttaste  drücken.
- Wenn Topf 1 im Standby-Modus ist und Sie Topf 2 auswählen, hört die Taste von Topf 1 auf zu blinken, das linke Display zeigt „- - -“ und das rechte Display „ON“. Umgekehrt verhält es sich genauso.
- Wenn für Topf 1 ein Menü ausgewählt ist und Sie dann Topf 2 auswählen, blinken die Tasten- und Menüleuchten von Topf 2, während die Tasten- und Menüleuchten von Topf 1 konstant leuchten. Das Display von Topf 1 hört auf zu blinken und der Temperatur- und Zeitwechsel endet. Es wird nur die entsprechende Zeit des Menüs angezeigt, während das rechte Display (Temperatur/Zeit im Wechsel) blinkt. Umgekehrt verhält es sich genauso.
- Wenn eine Topfnummer-Taste blinkt, beziehen sich alle Aktionen des Benutzers ausschließlich auf diesen Topf. Vor dem Start des Programms blinkt die ausgewählte Topfnummer-Taste weiter, und alle Aktionen des Benutzers beziehen sich auf den ausgewählten Topf.
- Im Dual-Topf-Betriebsmodus blinken die Topfnummer-Tasten 1 und 2 gleichzeitig. Wenn dann ein Menü ausgewählt wird und eine Aktion wie Starten, Pausieren oder Beenden durchgeführt wird, wird diese Aktion gleichzeitig für beide Töpfe ausgelöst.

8. Temperatur- und Zeitregler:

- Drücken Sie die „TEMP/TIME“-Taste, die Temperaturanzeige blinkt und das Gerät wechselt in den Temperatur-Einstellmodus; die Zeitanzeige blinkt und das Gerät wechselt in den Zeit-Einstellmodus. Während des fünfmaligen Blinkens der Temperaturanzeige können Sie mit den +/- Tasten die Temperatur in 5°C-Schritten erhöhen oder verringern. Bei jedem Drücken gibt der Summer einen kurzen „Biep“-Ton von sich. Halten Sie die +/- Tasten gedrückt, gibt der Summer einen kurzen „Biep“-Ton von sich und die Temperatur erhöht oder verringert sich kontinuierlich in 5°C-Schritten.
Beispiel: Wenn die Temperatur 200°C beträgt, erfolgt die Änderung wie folgt: ...←175°C←180°C←185°C→190°C→195°C→...
- Während des Blinkens der Zeitwerte können Sie die Zeit mit den Pfeiltasten in 1-Minuten-Schritten erhöhen oder verringern. Bei jedem Drücken gibt der Summer einen kurzen „Biep“-Ton von sich. Halten Sie die Pfeiltasten gedrückt, gibt der Summer einen kurzen „Biep“-Ton von sich und die Zeit erhöht oder verringert sich kontinuierlich in 1-Minuten-Schritten.
- Mit Ausnahme des Dörrobst-Programms wird die Zeit beim Drücken der Pfeiltasten in 60-Minuten-Schritten erhöht oder verringert, und beim Halten der Pfeiltasten erfolgt die Erhöhung oder Verringerung kontinuierlich in 60-Minuten-Schritten. Bei anderen Programmen erfolgt die Zeitänderung in 1-Minuten-Schritten.
- Während des Betriebs können Temperatur- und Zeitwerte angepasst werden. Der Benutzer muss zuerst die Topfnummer auswählen, die Topfnummer-Taste und der Inhalt des Displays blinken, und dann können die Werte eingestellt werden. Nach dem Einstellen bleibt die Anzeige nach fünfmaligem Blinken konstant, und das Gerät setzt den Betrieb mit den neuen Einstellungen fort.

Hinweis: Bitte denken Sie daran, dass diese Standardeinstellungen nur als Referenz dienen. Es gibt keine Garantie dafür, dass die vom Hersteller vorgenommenen Einstellungen für bestimmte Lebensmittelgrößen, -maße oder -marken geeignet sind. Das Produkt bietet eine schnelle Belüftung, die eine zügige Erhitzung ermöglicht. Während des Betriebs können die Körbe problemlos herausgezogen werden, ohne dass dies die Kochvorgänge negativ beeinflusst.

Erläuterung: Wenn das Rohrsystem im Menü kalt gestartet wird, sollte die Garzeit auf 3 Minuten eingestellt werden.

Vorheizfunktion

Die Vorheizung basiert auf den Standardvorheizfunktionen gemäß den Menüanforderungen und kann nicht abgebrochen werden. Während des Vorheizvorgangs zeigt das digitale Display „PRE“ und „HEAT“ an. Die Vorheizzeit endet gemäß den voreingestellten Vorheizzeiten und -temperaturen. Nach Ablauf der Vorheizzeit zeigt das Display die Zeichen „Add“ und „Food“ an, die jeweils eine Sekunde wechseln. Nach 10 Sekunden und fünf kurzen Warntönen beginnt das Gerät, die Arbeit und den Countdown, wenn der Benutzer den Frittierkorb innerhalb von 10 Sekunden herausnimmt und wieder einsetzt. Wenn der Benutzer keine Aktion durchführt, beginnt der Countdown nach 10 Sekunden. Siehe Abbildung: „Pre“ und „Heat“ erscheinen auf den ersten drei Stellen des Displays.



Hinweis: Außer für „Getrocknete Früchte“ ist die Vorheizzeit für alle anderen Lebensmittel fünf Minuten.

Wende-Funktion

Die Wende-Funktion basiert auf den Menütemperaturanforderungen für die standardmäßige Wendeanzeige. Während der Ausführung der Wende-Funktion wird der Benutzer automatisch zur Hälfte der Gesamtzeit erinnert. Das Display zeigt „turn“ und „Food“ an, die jeweils eine Sekunde wechseln. Nach 10 Sekunden und fünf kurzen Warntönen beginnt das Gerät, die Arbeit und den Countdown, wenn der Benutzer den Frittierkorb innerhalb von 10 Sekunden herausnimmt und wieder einsetzt. Wenn der Benutzer keine Aktion durchführt, beginnt der Countdown nach 10 Sekunden. Die Wendeerinnerung erfolgt nur einmal. Nach Abschluss der Wendeanzeige erlischt die Wendeanzeigeleuchte. Siehe Abbildung:



Hinweis: Nur „Kuchen“ und „Getrocknete Früchte“ haben keine Wendeanzeige.

Speicherfunktion: 2 Stunden Speicher

Wenn während des Betriebs die Schublade geöffnet wird, pausiert das Gerät. Beim Schließen der Schublade gibt der Summer einen kurzen Ton von sich, und das Gerät setzt den Betrieb mit der verbleibenden Zeit fort. Bei Stromausfall oder Entfernen des Netzsteckers pausiert das Gerät. Alle Anzeigen erlöschen. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung oder beim Wiedereinstecken des Steckers gibt der Summer einen kurzen Ton von sich, und das Gerät setzt den Betrieb mit der verbleibenden Zeit fort.

Fehlercodes

Bei Auftreten eines Fehlercodes kann das Gerät nicht arbeiten. Das Display zeigt E1, E2 oder E3 an, und alle Tasten sind außer Funktion.

Fehlermeldungen:

E1: Das Display zeigt E1 an, wenn der Betriebssensor unterbrochen ist.

E2: Das Display zeigt E2 an, wenn der Betriebssensor kurzgeschlossen ist.

E3: Das Display zeigt E3 an, wenn die Temperatur im Topf während des Betriebs 260°C überschreitet.

Gleichzeitige Reinigung beider Körbe.

Jede Benutzung sollte mit einer gründlichen Reinigung abgeschlossen werden. Die Körbe, Fischplatten und das Innere des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder Scheuermittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker, damit das Gerät abkühlen kann.

(Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, damit der Topf schneller abkühlt.)

2. Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie die Körbe mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm. Lassen Sie die Körbe 10 Minuten lang in heißem Wasser mit Reinigungsmittel einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere mit heißem Wasser und einem trockenen Schwamm.

5. Entfernen Sie Rückstände mit einer Bürste und beseitigen Sie dann die restlichen Lebensmittel.

6. Reinigen Sie die Lüftungsschlitze und -auslässe nacheinander mit einer sauberen Bürste, um sicherzustellen, dass die Ein- und Ausgänge nicht blockiert werden.

Hinweis: An der Kühlplatte oder in den Körben haftende Speisereste sollten in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

Aufbewahrung des Geräts:

1. Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb herausgezogen ist und alle Teile gut getrocknet aufbewahrt werden.

2. Bewahren Sie das Gerät nicht in feuchten oder heißen Umgebungen auf.

3. Legen Sie in jeden Frittierkorb einen sauberen Kräuterzweig und setzen Sie ihn in den Korb ein.
4. Lagern Sie die Heißluftfritteuse in ihrer Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort.

Tipps:

1. Um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten, stellen Sie sicher, dass die Zutaten flach am Boden des Korbes liegen und sich nicht überlappen. Wenn die Zutaten überlappen, schütteln Sie den Korb während des Kochens.
2. Während des Kochens können Sie Temperatur und Zeit anpassen. Drücken Sie die „START/STP“-Taste, um den gewünschten Bereich festzulegen, und passen Sie dann die Garzeit und Temperatur über die Zeit-/Temperatur-Tasten an.
3. Wenn Sie ein Rezept für einen herkömmlichen Backofen verwenden, senken Sie die Temperatur um 5 Grad und überprüfen Sie den Garvorgang regelmäßig.
4. Der Ventilator der Heißluftfritteuse bläst leichte Lebensmittel nach oben, die dann mit einem Metallgitter fixiert werden.
5. Heben Sie die Kühlplatte an, um eine gleichmäßige Luftzirkulation zwischen dem Boden des Korbes und der Umgebung zu gewährleisten.
6. Wählen Sie die Kochfunktion und drücken Sie die „START/STP“-Taste, um das Kochen sofort zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
7. Für optimale Ergebnisse fügen Sie beim Kochen von grünem Gemüse und Kartoffeln mindestens einen Teelöffel Öl hinzu. Geben Sie bei Bedarf mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
8. Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, überwachen Sie den Fortschritt während des Kochens und entnehmen Sie die Lebensmittel, sobald sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Es wird empfohlen, die Innentemperatur von Proteinen mit einem Thermometer zu überwachen.
9. Entfernen Sie die Lebensmittel sofort nach Ablauf der Garzeit, um ein Austrocknen zu vermeiden.

Ersatzteile austauschen

Sie können zusätzliche Ersatzteile und Zubehör bestellen und sich an Ihren Händler oder lokalen Vertreter wenden, um Unterstützung zu erhalten.

Leitfaden zur Fehlersuche

Wie regelt man die Temperatur und Zeit des Geräts?

Für ein einzelnes Gerät drücken Sie die „Start“-Taste des Geräts, richten Sie es auf die Zeit/Temperatur-Taste aus und verwenden Sie die Zeit/Temperatur-Reduktionstaste, um Temperatur und Zeit einzustellen.

Wie regelt man Temperatur und Zeit gleichzeitig?

Drücken Sie die „START/STP“-Taste, um den gewünschten Bereich auszuwählen. Dann verwenden Sie die Zeit/Temperatur-Taste, um die Zeit und Temperatur zu erhöhen oder zu reduzieren.

Können wir in jedem Bereich unterschiedliche Lebensmittel zubereiten, ohne uns um eine Kreuzkontamination zu sorgen?

Ja, die beiden Bereiche sind unabhängig voneinander und verfügen über eigene Heizelemente und Ventilatoren.

Wie kann man einen Bereich stoppen oder pausieren, wenn beide Bereiche genutzt werden?

Wählen Sie den Bereich, den Sie stoppen oder pausieren möchten, und drücken Sie die „START/STP“-Taste.

Kann man den Korb auf der Arbeitsfläche abstellen?

Während des Kochens wird der Korb heiß. Seien Sie beim Transportieren und Abstellen vorsichtig, und platzieren Sie ihn nur auf hitzebeständigen Oberflächen. Der Korb sollte nicht über dem Gerät abgestellt werden.