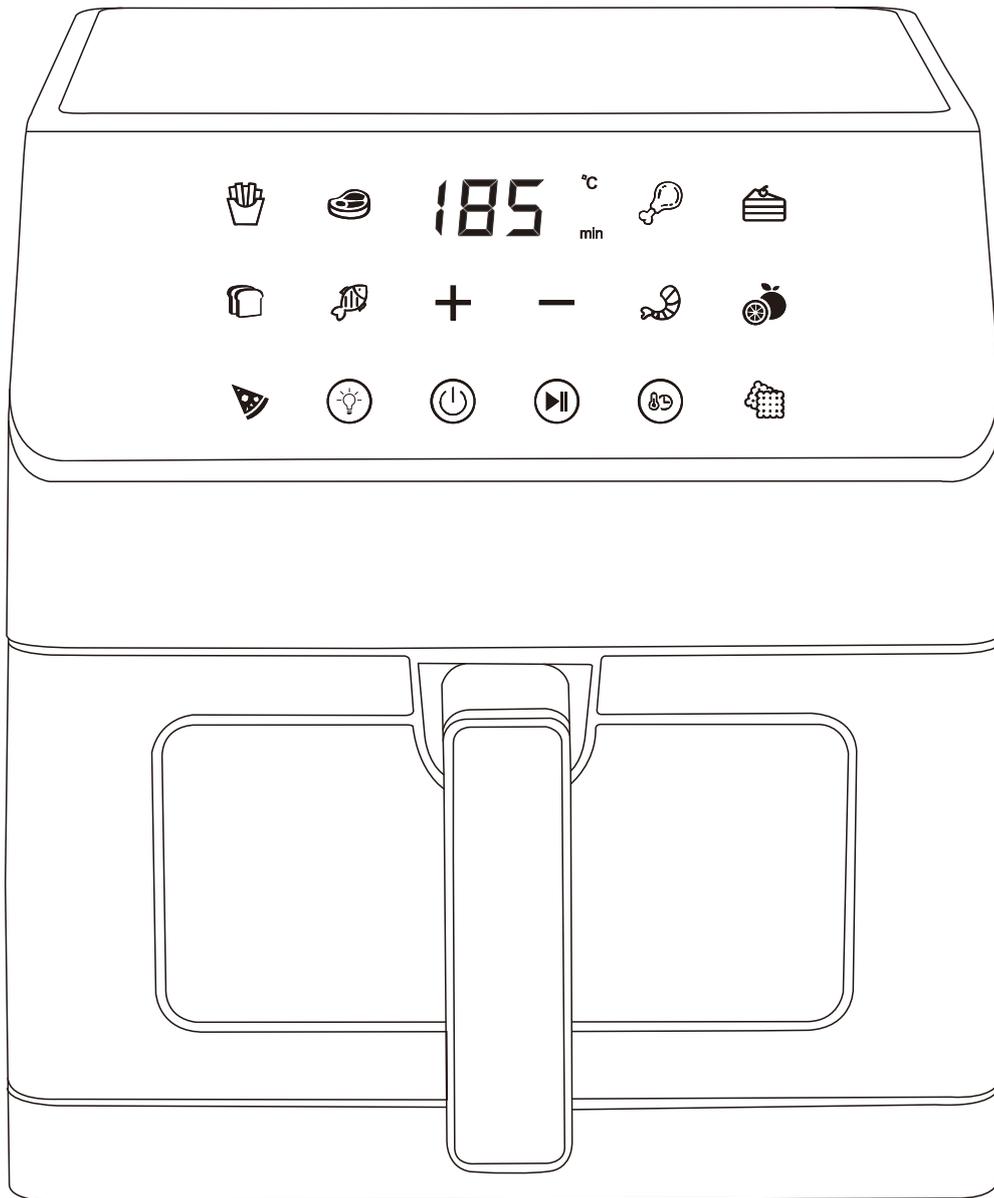


# Benutzerhandbuch



*82T/6 L digital air fryer RA682 DV*

**WICHTIG**  
ZUR ZUKÜNFTIGEN REFERENZ BEWAHREN:  
SORGFÄLTIG LESEN

# Einführung

## **Vielen Dank für den Kauf dieses hochwertigen Air Fryer**

- Jetzt können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln gesünder kochen - **mit wenig oder gar keinem Öl!**

- Der Air Fryer verwendet heiße Luft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation und einem Obergrill, um Ihre Gerichte **schnell und einfach** zuzubereiten.

- Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, und **in den meisten Fällen ist kein Öl erforderlich.**
- 

Dieses Produkt wurde nach höchsten Standards hergestellt. Bei Fragen steht Ihnen unser freundliches Kundenservice-Team gerne zur Verfügung.

# INHALTVERZEICHNIS

---

<b>Wichtiges</b>	4
<b>Allgemeine Beschreibungen</b>	6
<b>Kennenlernen Ihre Air Fryer</b>	7
Bedienfeld	7
Menütafel	7
<b>Vor der ersten Benutzung</b>	8
<b>Verwendung Ihres Air Fryers</b>	9
Menütabelle	9
Kochfunktion	10
Einstellungen	12
<b>Reinigung und Aufbewahrung</b>	13
<b>Fehlerbehebung</b>	14
<b>Ersatzteile und Garantie</b>	15

## Technische Daten

**Modell No.** RA682DSV

**Heizwendelleistung** 1700W 220-240V~ 50/60Hz

# WICHTIGES

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sicher für zukünftige Referenzzwecke auf.**

## Warnung:

1. Tauchen Sie **niemals** das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser ein und spülen Sie es auch nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Lassen Sie **niemals** Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
3. Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in die herausnehmbare Schüssel, um den Kontakt mit den Heizelementen zu **vermeiden**.
4. Decken Sie während des Betriebs des Geräts **niemals** die Lufteinlässe und Luftauslässe ab.
5. Füllen Sie den Grill **nicht** mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
6. Berühren Sie **niemals** das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
7. **Überprüfen** Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.
8. Verwenden Sie das Gerät **nicht**, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem autorisierten Servicezentrum oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzen lassen, **um eine Gefahr zu vermeiden**.
10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder von Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, **um eine Gefahr zu vermeiden**.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis sicher verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder angeleitet wurden und die Gefahren verstanden haben. Kinder **dürfen nicht** mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
12. **Halten** Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
13. **Halten** Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet oder abgekühlt ist.
14. **Halten** Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
15. Stecken Sie das Gerät **nicht** ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Stellen Sie **immer** sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Wandsteckdose eingesteckt ist

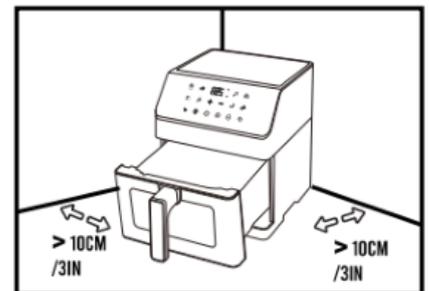


# WICHTIGES

17. Dieses Gerät ist **nicht** für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
18. Schließen Sie dieses Gerät **niemals** an eine externe Zeitschaltuhr an.
19. Stellen Sie das Gerät **nicht** auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
20. Stellen Sie das Gerät **nicht** an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten und **10 cm** Freiraum über dem Gerät. Stellen Sie **nichts** auf das Gerät.
21. Verwenden Sie das Gerät **nicht** für andere als in dieser Anleitung beschriebene Zwecke.
22. Lassen Sie das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt in Betrieb.
23. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe abgegeben. **Halten** Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand von dem Dampf und den Luftauslässen. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn Sie den Grill aus dem Gerät herausnehmen.
24. Die Oberfläche unter dem Gerät **kann** während des Gebrauchs heiß werden.
25. Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung **aufhört**, bevor Sie den Grill aus dem Gerät herausnehmen.
26. Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt „**Reinigung**“ weiter unten in den Anweisungen.
27. **Achtung**, heiße Oberfläche: Das Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.

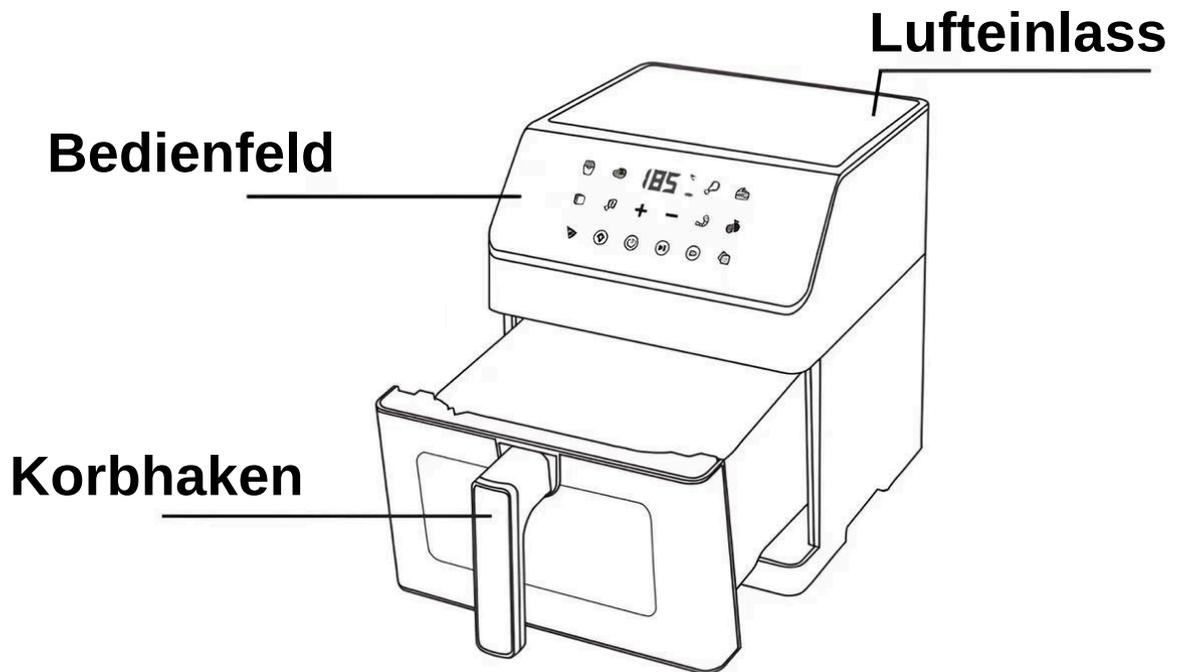
## Achtung

- Stellen Sie das Gerät auf eine **horizontale, ebene und stabile Oberfläche**.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltseinsatz vorgesehen. Es ist **nicht** für die Verwendung in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch **nicht** für die Benutzung durch Gäste in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät **unsachgemäß verwendet** wird oder **nicht gemäß** den Anweisungen im Benutzerhandbuch verwendet wird, erlischt die Garantie, und der Verkäufer lehnt jegliche Haftung für etwaige Schäden ab.
- Ziehen Sie **immer** den Stecker des Geräts nach Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten **abkühlen**, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- **Entfernen** Sie verbrannte Rückstände.

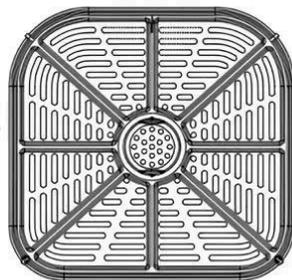


 **Speichern Sie diese Anweisungen**

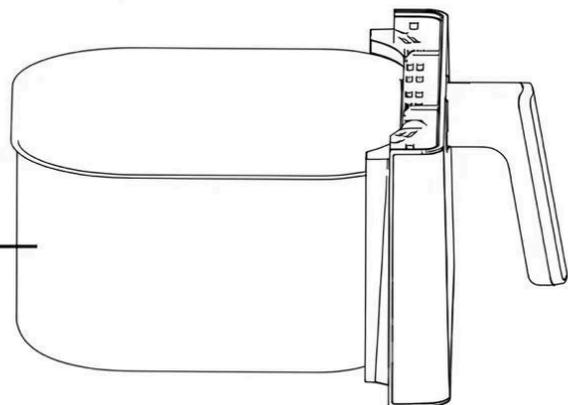
# ALLGEMEINE BESCHREIBUNGEN



Herausnehmbar



Grill

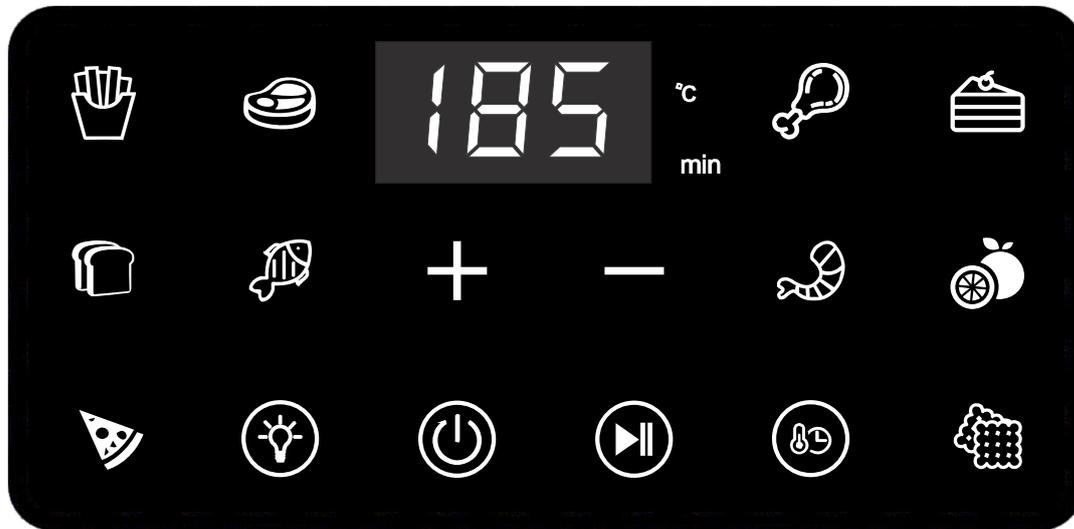


## **Hinweis:**

Geben Sie die Zutaten, die frittiert werden sollen, immer in die herausnehmbare Schüssel, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

# KENNENLERNEN IHRER AIR FRYER

## Bedienfeld



### Menütaste

Pommes-



Steak-



Brot-



Fisch-



Pizza-



Drumsticks-



Kuchen-



Garnelen-



Obst-



Biskuits-



### Bedienfeld

#### Einschalten:

Drücken Sie die Einschalttaste, um das LCD-Display zu beleuchten.

**Voreingestellte Programme:** Drücken Sie das Lebensmittelsymbol.

#### Start/Pause:

Drücken Sie die Voreinstellungstaste, um den Betrieb zu starten. Das Bild der ausgewählten Funktion wird aufleuchten (dies bedeutet, dass diese Funktion aktiv ist). Wenn die Schublade (der Frittierkorb und das Grillrost) während des Betriebs herausgezogen wird, werden die Funktionen pausiert. Das Zurückschieben der Schublade setzt den Betrieb fort.

#### Temperatur-/Zeitsteuerung:

Drücken Sie  zur Temperaturregelung, dann drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken.

Drücken Sie  nochmals zur Zeitregelung, dann drücken Sie "+" oder "-", um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.

Klicken Sie  einmal, um das Licht einzuschalten, und klicken Sie erneut, um es auszuschalten.

# VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

---

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, außer dem Typenschild.
3. Reinigen Sie die herausnehmbare Schüssel und den Grill gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms.  
**Hinweis:** Sie können diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

---

## Vorbereitung zur Benutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche, die auch hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie die herausnehmbare Schüssel ordnungsgemäß in den Grill ein.
  - Füllen Sie den Grill **nicht** mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
  - Legen Sie **nichts** auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis der Heißluftfritteuse.

**Hinweis:** Während der ersten Anwendungen kann ein „heißer Kunststoff“-Geruch auftreten. Dies ist bei neuen Heißluftfritteusen völlig normal, da das Material zum ersten Mal erhitzt wird. Der Geruch wird nach den ersten Anwendungen verschwinden.

# VERWENDUNG IHRES AIR FRYERS

## Menütabelle

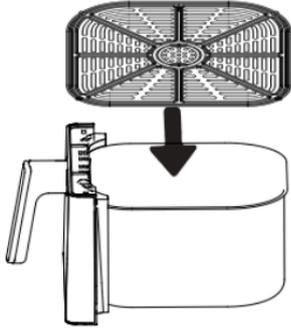
### PROGRAMMLOGISTIKS

Funktion	Menü	Standardzeit (min)	Standardtemperatur (°C)
	 <b>Pommes</b>	20	200
	 <b>Steak</b>	15	180
	 <b>Brot</b>	25	160
	 <b>Fisch</b>	15	180
	 <b>Pizza</b>	15	180
	 <b>Drumsticks</b>	25	185
	 <b>Kuchen</b>	25	160
	 <b>Garnelen</b>	20	160
	 <b>Obst</b>	8h	55
	 <b>Biskuits</b>	20	180

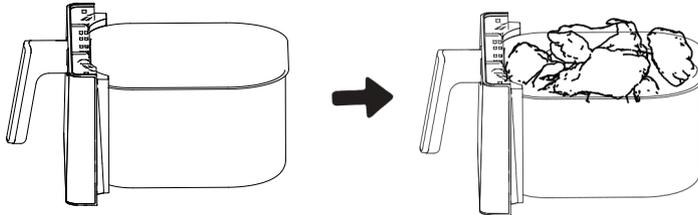
# VERWENDUNG IHRES AIR FRYERS

## Kochfunktion

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose und setzen Sie die herausnehmbare Schüssel in den Grill ein.



2. Geben Sie die Zutaten in die herausnehmbare Schüssel. Schalten Sie das Gerät ein.

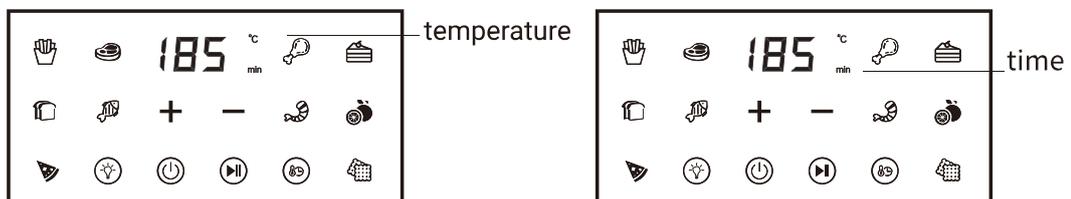


3. Setzen Sie die herausnehmbare Schüssel in die richtige Position. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie **START/PAUSE**, um mit dem Kochen zu beginnen.



4. Bildschirmanzeige: Es werden Temperatur und Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur, und die Zeit ist die verbleibende Arbeitszeit.

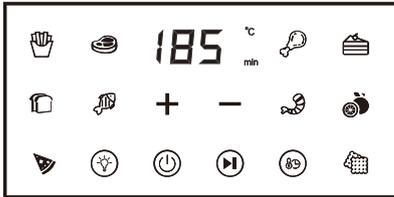
**Ziehen** Sie die herausnehmbare Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.



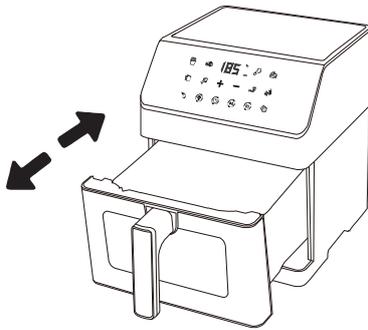
# VERWENDUNG IHRES AIR FRYERS

## Kochfunktion

5. Wenn Sie den Timer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. **Ziehen** Sie die herausnehmbare Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

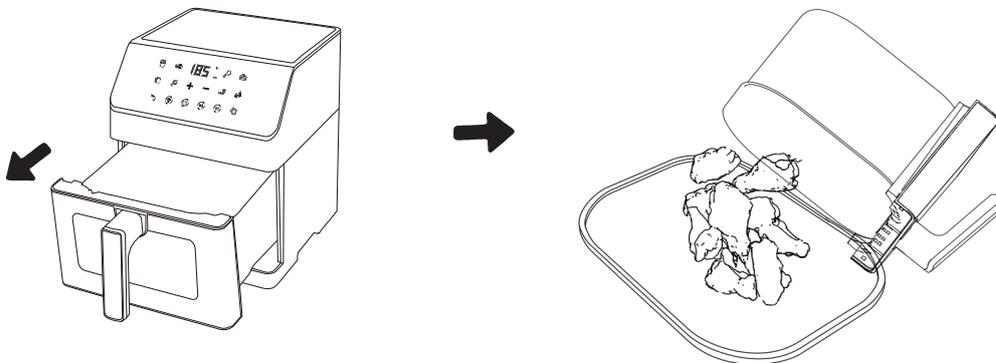


6. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Grill einfach wieder in das Gerät und garen Sie es ein paar Minuten länger.



7. Leeren Sie die herausnehmbare Schüssel in eine Schüssel oder auf einen Teller.

**Tipp:** Um große oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus der herausnehmbaren Schüssel zu heben.



**Hinweis:** Beim ersten Gebrauch der Heißluftfritteuse kann leichter Rauch oder Geruch entstehen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung um die Heißluftfritteuse herum vorhanden ist.

# VERWENDUNG IHRES AIR FRYERS

## Einstellungen

Neben dem voreingestellten Menü können Sie diese Heißluftfritteuse auch verwenden, um andere Lebensmittel durch Einstellen der Zeit und Temperatur zuzubereiten.

**Hinweis:** Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur zur Orientierung dienen. Da Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir keine Garantie für die besten Einstellungen für Ihre Zutaten geben.

### Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen 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 benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Sie können frische Kartoffeln mit etwas Öl beschichten, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.

**Hinweis:** Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn das Gerät kalt ist.

### Selbstgemachte Pommes zubereiten

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, vorgebackene Pommes Frites zu verwenden. Wenn Sie selbstgemachte Pommes Frites zubereiten möchten, folgen Sie bitte diesen Schritten:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte.
2. Weichen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in einer Schüssel Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Gießen Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Stifte hinein und mischen Sie, bis die Stifte mit Öl bedeckt sind.
4. Entfernen Sie die Stifte mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, damit überschüssiges Öl in der Schüssel verbleibt. Legen Sie die Stifte in die herausnehmbare Schüssel.

- Hinweis:** Neigen Sie die Schüssel nicht, um alle Stifte auf einmal in die herausnehmbare Schüssel zu legen, um zu verhindern, dass überschüssiges Öl am Boden des Grills verbleibt
5. Frittieren Sie die Kartoffelstifte gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

# REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

---

## Reinigung

### Reinigung und Aufbewahrung

#### Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Grill, der Korb und das Innere des Geräts haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallküchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmaterialien, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
**Hinweis:** Entfernen Sie den Grill, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Grill und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können ein Spülmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

**Hinweis:** Der Grill und der Korb sind spülmaschinenfest.

**Tipp:** Wenn Schmutz am herausnehmbaren Behälter oder am Boden des Grills haftet, füllen Sie den Grill mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den herausnehmbaren Behälter in den Grill und lassen Sie den Grill und den herausnehmbaren Behälter etwa 10 Minuten einweichen.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

## Aufbewahrung

---

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

# FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Der Airfryer funktioniert nicht</b>	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
<b>Die Zutaten im Airfryer sind nicht gar</b>	Die Menge der Zutaten im herausnehmbaren Behälter ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen von Zutaten in den herausnehmbaren Behälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die benötigte Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“)
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeit auf die benötigte Zubereitungszeit ein (in Einstellungen)
<b>Die Zutaten im Airfryer werden ungleichmäßig gebraten</b>	Bestimmte Arten von Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes Frites), müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
<b>Die frittierten Snacks sind nicht knusprig</b>	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Snacks, die für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse gedacht sind.
<b>Weißer Rauch kommt aus dem Gerät</b>	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur bei der Zubereitung von fettigen Zutaten im Airfryer unter 180°C gehalten wird.
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände von vorheriger Benutzung.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne verursacht. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt.
<b>Frische Pommes ungleichmäßig gebraten</b>	Sie haben die Kartoffelsticks vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Die Kartoffelsticks mindestens 30 Minuten in einer Schüssel Wasser einweichen; danach herausnehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
<b>Frische Pommes sind nicht knusprig</b>	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Öl- und Wasseranteil in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelsticks gründlich trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen für ein knusprigeres Ergebnis.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

# ERSATZTEILE UND GARANTIE

---

## Entsorgung von gebrauchten Geräten:

Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) verlangt, dass gebrauchte Geräte nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Alte Geräte müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.



Das Symbol der Mülltonne auf allen Produkten erinnert an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung. Verbraucher sollten sich an ihre örtlichen Behörden oder Händler wenden, um die Schritte zur Entsorgung ihres alten Geräts zu erfahren. Wenn Sie alte Geräte entsorgen, stellen Sie sicher, dass gefährliche Teile unbrauchbar gemacht werden: Trennen Sie das Stromkabel bündig mit dem Gerät.

## Warnung

Versuchen Sie niemals, Ihr Gerät zu verwenden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Netzkabel defekt ist, ist es wichtig, es durch den Kundendienst ersetzen zu lassen, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

Nur qualifizierte und autorisierte Personen sind befugt, Reparaturen an Ihrem Gerät durchzuführen. Reparaturen, die nicht den Normen entsprechen, können das Risiko für den Benutzer erheblich erhöhen!

Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung, Abnutzung oder Reparaturversuche durch Dritte entstehen, führen zum Erlöschen der Garantie für das Produkt. Dies gilt auch bei normalem Verschleiß und Zubehör des Geräts.

## Wichtig!

Wir empfehlen, die Verpackung Ihres Geräts mindestens für die Dauer der Garantiezeit aufzubewahren. Die Garantie gilt nur in Verbindung mit der Originalverpackung.

## Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren:

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Garantie

**Zubehör und Ersatzteile sind nur während der Produktgarantiezeit von einem Jahr erhältlich.**

Die Garantie deckt keinen Verschleiß und keine Beschädigungen durch unsachgemäße Nutzung des Produkts ab. Der Kunde ist für alle Rücksendungen verantwortlich. Sie tragen weiterhin die Kosten und Risiken im Zusammenhang mit dem Versand des Produkts; es wird daher empfohlen, das Produkt mit Empfangsbestätigung und Transportversicherung zu versenden, insbesondere bei hohem Produktwert. Dieses Produkt wurde nach den höchsten Standards hergestellt. Sollten Sie Fragen haben, steht Ihnen unser freundliches Kundenservice-Team gerne zur Verfügung.

deimekitchen@gmailcom



