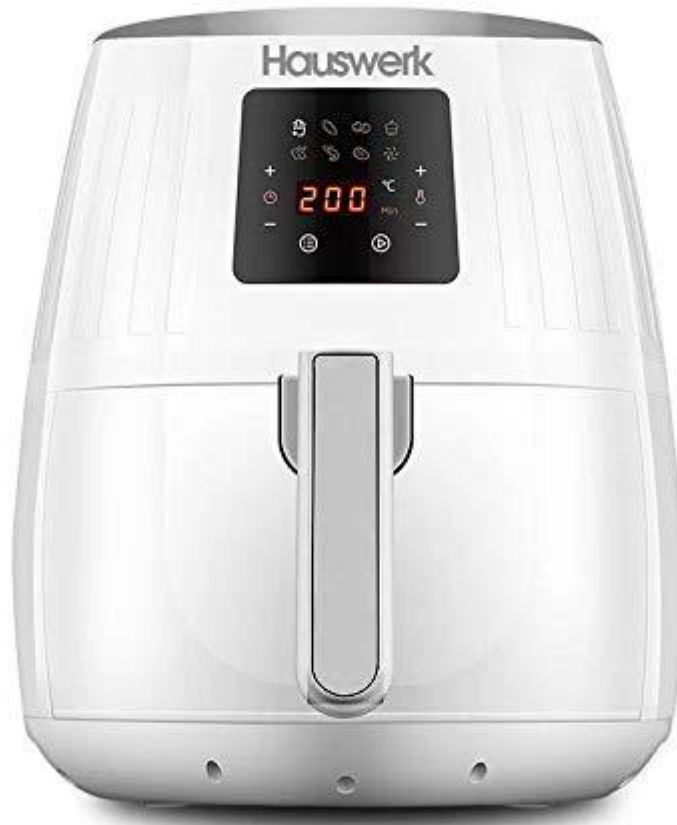


HAUSWERK
Luftfritteuse



Bedienungsanleitung

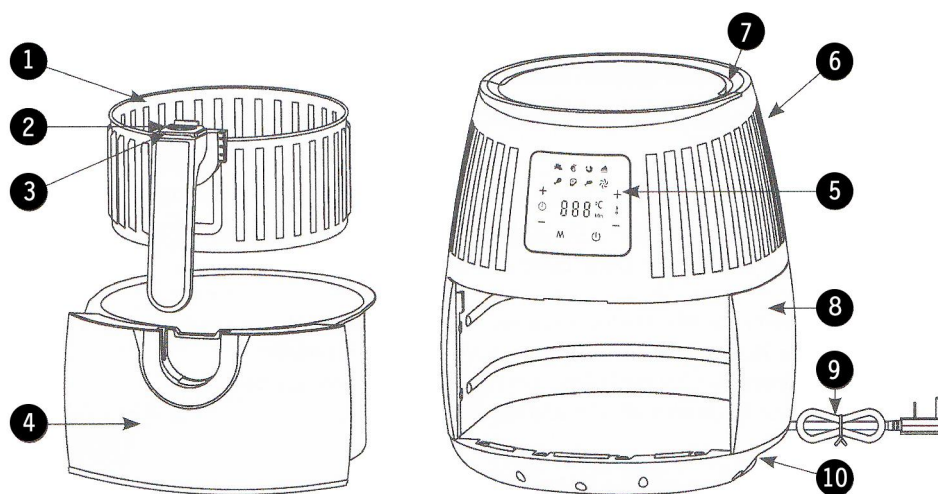
Modell: LF1

BITTE LESEN UND FOLGEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE, WARNUNGEN, VORSICHTSHINWEISE UND BETRIEBSANLEITUNGEN.

Einführung

Ihrer neuen Heißluftfriteuse ermöglichen Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks auf eine gesündere Weise vorzubereiten. Die Heißluftfriteuse nutzt die heiße Luft in Verbindung mit schneller Luftzirkulation (schnelle Heißluft) und einem Top-Grill, um eine Vielzahl von leckeren Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Weise vorzubereiten, Ihre Zutaten sind von allen Seiten gleichzeitig erhitzt und die meisten Zutaten brauchen kein Öl hinzuzufügen

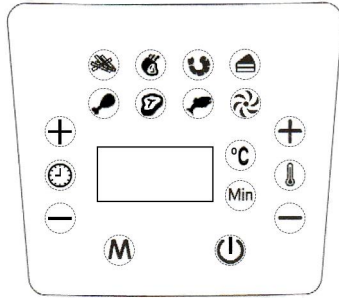
Allgemeine Beschreibungen





Das Produkt kann herstellungsbedingt geringfügig von der Abbildung abweichen. Berührungsbildschirm der Heißluftfriteuse

1. Abnehmbare Fritierkorb mit Cool Touch Handgriff
2. Entriegelungsknopf des Korbs
3. Verriegelung zur Entleerung des Korbs
4. Schublade des Frittenkorbs
5. Touchscreen-Steuerung
6. Luftauslass(nicht gezeigt)
7. Lufteinlass
8. Gerätekörper der Heißluftfriteuse
9. Netzkabel mit polarisiertem Stecker
10. Rutschfeste Füße

Bedienfeld Details




 **EIN-IAUSSCHALTEN:** Stecken Sie den Stecker ein, leuchtet diese Leuchte auf, bitte berühren Sie diese Taste, um das Gerät betriebsbereit zu machen.


 **MODUS:** Berühren Sie diese Taste, um das Kochmenü zu wählen und den Prozess zu starten / stoppen. Halten Sie diese Taste 3 Sekunden gedrückt, um das gewählte Programm zu starten. Dann blinkt es während des Arbeitsprozesses schnell.


Bemerkungen: Wenn Sie den Modus von einem zum anderen wechseln möchten, müssen Sie diese Taste zuerst berühren, um den Vorgang anzuhalten.


Bemerkungen: Dieses Symbol blinkt langsam bei der Pause oder vor dem Arbeitsprozess, und blinkt schnell während der Arbeit.


 **KOCHEN:** nachdem Sie den Modus gewählt haben, blinkt die Fans schnell, d.h. dass es funktioniert.

Bemerkungen: Dieses Symbol blinkt langsam bei der Pause oder vor dem Arbeitsprozess. Und es blinkt schnell während der Arbeit.








 **TEMPERATUR:** Drücken Sie die Symbol oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

 **TIMER:** Drücken Sie die Symbol oben und unten, um die gewünschte Kochzeit einzustellen.

 **PLUS:** Drücken Sie diese Taste, um die Kochzeit und die Temperatur entsprechend zu erhöhen.

 **MINUS:** Drücken Sie diese Taste, um die Kochzeit und die Temperatur entsprechend zu verringern.

Einstellung des Bedienfelds:

Symbol	Modus	Voreingestellte Temperatur	Standardzeit
	Pommes	200°C	18 Min
	Braten	80°C	25 Min
	Garnelern	170°C	8 Min
	Kuchen	160°C	30 Min
	Huhn	180°C	20 Min
	Steak	200°C	12 Min
	Fisch	180°C	10 Min

Wichtig

Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenz auf.

Gefahr

-Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser

-Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommt.

-Decken Sie die Öffnungen von den Lufteinlass und die Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

-Füllen Sie kein Öl in die Pfanne, da dies eine Brandgefahr führen kann.

-Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Warnung

-Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder über die Verwendung des Gerätes bewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen

- Vor dem Einstecken des Netzsteckers ist zu prüfen, ob die Spannungsangabe des Typenschildes mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person, ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren Alter und von physisch eingeschränkten Personen, sensorisch oder geistig beeinträchtigten Personen oder Personen mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die Überwachung und die Anweisung gegeben wurden, über die Verwendung des Geräts in einer sicheren Art und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden überwacht
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder auskühlt wird
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Mit nassen Händen schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer geerdeten Wandsteckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Wandsteckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtuch oder Vorhang auf
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten des Geräts und 10 cm freien Platz über dem Gerät. Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät ab
- Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden als in diesem Handbuch beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten
- Während des Heißluftbratvorgangs wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Bei eingeschaltetem Gerät können die zugänglichen Oberflächen heiß werden
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker ab, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät

austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung beendet ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen

Vorsicht

Legen Sie das Gerät nur auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche
-Dieses Produkt ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht dazu gedacht, von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen verwendet zu werden

-Wenn das Gerät unsachgemäß oder für gewerbliche oder semi-gewerbliche Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ausschließen.

-Ziehen Sie immer den Stecker nach dem Gebrauch ab.

Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

-Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät vorbereiteten Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste.

-Das Gerät ist mit dem Mikroschalter im Inneren ausgerüstet. Wenn die Pfanne während des Kochens herausgezogen wird, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

Vor der ersten Gebrauch

1. Alle Verpackungsmaterial entfernen
2. Ziehen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät ab.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innenseite und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Dies ist eine Friteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie kein Öl oder Frittierfett in die Pfanne.

Für den Gebrauch vorbereiten

1. Legen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.

2. Legen Sie den Korb richtig in die Pfanne ein

Hinweis: Der Korb MUSS ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt werden, sonst funktioniert das Gerät nicht!

3. Stecke das Netzkabel und den Stecker in die Wandsteckdose ein

Füllen Sie kein Öl oder anderen Flüssigkeiten in die Pfanne.

Stellen Sie niemals etwas auf auf das Gerät ab.

Stellen Sie keinem Gegenstande auf den Lufteinlass auf der Oberseite des

Geräts und den Rückseiten-Luftauslass, dies unterbricht den Luftstrom und beeinflusst das Heißluft-Bratergebnis.

Gerät benutzen

Die Heißluftfritteuse kann eine große Vielfalt an Zutaten zubereiten. Bitte beachten Sie den Abschnitt "Einstellungen" im Folgenden.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose ein.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Bemerkungen: Füllen Sie den Korb niemals voll oder überschreiten Sie nicht die empfohlene Menge, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.

4. Schieben Sie die Pfanne in die Heißluftfritteuse ordnungsgemäß zurück.

Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb darin.

Wenn die Pfanne nicht richtig in der Fritteuse befestigt ist, funktioniert das Gerät nicht!

Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne nicht während und direkt nach dem Gebrauch, da es sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.

5. Berühren Sie das voreingestellte Menüsymbol, um den Kochvorgang zu starten.

6. Stellen Sie die erforderliche Zubereitungszeit und Temperatur für die Zutaten fest, indem Sie die Tasten oben und unten drücken, wenn die voreingestellte Kochzeit und Temperatur nicht Ihren Wünschen entspricht.

7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden, besonders bei der großen Menge. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Dann schieben Sie die Pfanne in die Heißluftfritteuse zurück und setzen Sie den Kochvorgang fort.

Vorsicht: Drücken Sie den Griffknopf während des Schüttelns nicht.

Hinweis: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Knopf am Griff.

Hinweis: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt der Wecker, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Vorbereitungszeit einstellen müssen.

Hinweis: Wenn Sie den Timer auf volle Vorbereitungszeit einstellen, gibt es

während des Kochens keine Klingel vor dem Beenden, Sie können die Pfanne jederzeit herausziehen, um den Kochzustand der Zutaten zu überprüfen, das Gerät wird automatisch pausieren und wiederaufnehmen, nachdem Sie die Pfanne zurück in den Gerät (Timer ist noch eingeschaltet) schieben.

9. Wenn die Klingel ertönt, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät, legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Bemerkungen: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Berühren Sie hierzu die Power-Taste oder die TIMER-Taste auf 0 oder ziehen Sie die Pfanne direkt heraus.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.

Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie die Pfanne einfach in das Gerät zurück und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

11. Um kleine Zutaten zu entfernen, drücken Sie den Entriegelungsknopf des Korbs und heben Sie den Korb aus der Pfanne.

Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn die Pfanne noch angebracht ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten leckt.

Nach dem Heißluftbratvorgang sind die Pfanne und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Hinweis: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

13. Wenn eine Charge von Zutaten gar ist, ist die Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

Hausgemachte Pommes zubereiten

folgen Sie den folgenden Schritten, um hausgemachte Pommes zuzubereiten.

1. Die Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden.

2. Die Kartoffelstäbchen gründlich waschen und mit Küchenpapier trocknen.

3. 1/2 Teelöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, legen Sie die Stäbchen darauf und mischen Sie, bis die Stäbchen mit Öl bedeckt sind.

4. Entfernen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Stäbchen in den Korb.

Bemerkungen: Kippen Sie nicht die Schüssel, um alle Stäbchen in den Korb zu legen, um zu verhindern, dass überschüssiges Öl auf den Boden der Pfanne gelangt

5. Frittieren Sie die Kartoffelstäbchen gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Reinigung

Bitte reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Pfanne und der Korb _dürfen nicht mit Küchenutensil aus Metall oder abrasiven Reinigungsmitteln gereinigt werden, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

Bemerkungen: Entfernen Sie die Pfanne, damit die Heisluffriteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können den verbleibenden Schmutz mit Lösungsmittel entfernen.

Hinweis: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne kleben bleibt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.

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

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speiserückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es für 5 Minuten abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind. trockenen Platz auf.

3. Bewahren Sie die Heiß/uffriteuse auf den sauberen und

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie bei einer offiziellen Recycling-Sammelstelle ab. Auf diese Weise leisten Sie einen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.

Garantie und Kundenservice

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem auftritt, besuchen Sie bitte unsere Website oder wenden Sie sich an Ihren Händler.

Fehlerbehebung

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösung
	Das Gerät ist nicht angeschaltet	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose ein.
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timerknopf auf die erforderliche Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
	Die Pfanne wird nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie die Pfanne in die Heißluftfritteuse ordnungsgemäß ein.
	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Senden Sie es an das Servicecenter
Die mit der Fritteuse gebratenen Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung
	Die Kochzeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timerknopf auf die erforderliche Kochzeit
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder miteinander liegen (z.B. Pommes), müssen nach der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.
Fritteierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie verwendeten eine Art von Snacks, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten.	Verwenden Sie Ofen Snacks oder leicht mit etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigere Ergebnis.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät	Es gibt zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die

schieben.		MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb wird nicht richtig in die Pfanne gelegt.	Pressen Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse braten, wird eine große Menge Öl in die Pfanne gelangen. Das Öl produziert weißen Rauch und die Pfanne kann sich mehr erhitzen als gewöhnlich. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält immer noch Fettrückstände von der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne verursacht. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes werden in der Fritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Bratens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig gespült, bevor Sie sie gebraten haben.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig, um Stärke von der Außenseite der Kartoffelstäbchen zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen richtig trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen für ein knusprigeres Ergebnis

		kleiner.
		Fügen Sie etwas mehr Öl für ein knusprigeres Ergebnis hinzu.