

Heißluftfritteuse

BENUTZERHANDBUCH



Modell: KDF-4610DTW

Einführung

Vielen Dank, dass Sie diese hochwertige Heißluftfritteuse gekauft haben. Sie können jetzt eine große Auswahl an Lebensmitteln auf eine gesündere Weise zubereiten, mit wenig oder gar keinem Öl!

In Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation verwendet die Heißluftfritteuse heiße Luft und einen oberen Grill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten erhitzt und in den meisten Fällen ist es nicht notwendig, Öl hinzuzufügen.

Allgemeine Beschreibung

A/D: Gitter

B/E: Das Tablett

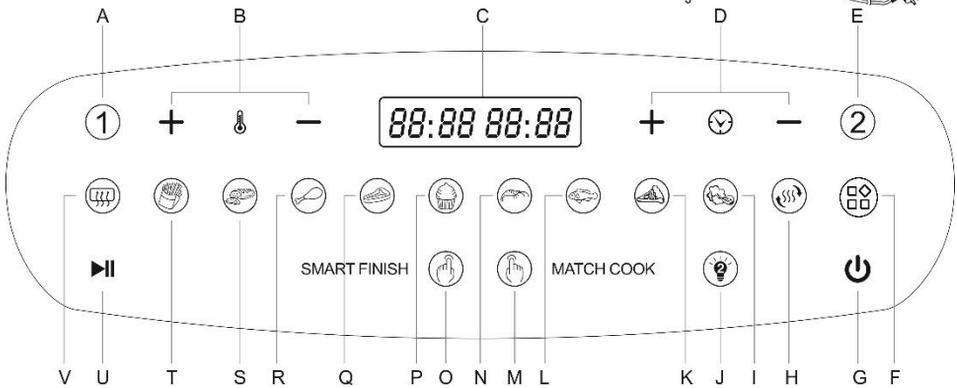
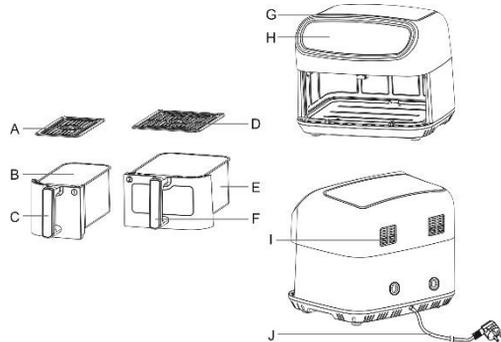
C/F: Korbgriff

G: Lufteinlass

H: Bedienfeld

I: Lüftungsfenster

J: Stromkabel



A: Zone1 B: Temperatur plus/minus C: Timer/Temperatur Anzeige

D: Timer plus/minus E: Zone2 F: DIY G: EIN/AUS

H: Aufwärmen I: Gemüse J: Lampe K: Pizza L: Fisch

M: Match cook N: Garnelen O: Smart finish P: Kuchen Q: Steak

R: Hähnchenschenkel S: Fleisch T: Pommes frites U: Start/Pause V: Vorheizen

Wichtige Informationen

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie sicher für zukünftige Nachschlagzwecke auf.

Gefahr

- Tauchen Sie niemals das Gehäuse, welches elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser oder spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu verhindern.
- Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in das Tablett, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die Abluftöffnungen während des Betriebs des Gerätes nicht ab.
- Füllen Sie das Frittier-Tablett nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Gerätes, während es in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Servicezentrum oder von ebenso qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für Kinder oder Personen, die entweder körperlich oder geistig eingeschränkt sind oder die über keine Erfahrung und Kenntnisse verfügen. Wenn Sie möchten, dass jemand anderes das Gerät verwendet, sollte diese Person richtig über die Verwendung informiert werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzteil außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Hauptkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an und stellen Sie immer sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie einem Tischtuch oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte; Lassen Sie mindestens 100cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten und 10cm Freiraum über dem Gerät; Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Bei der Heißluftfrittierung wird heißer Dampf durch die Abluftöffnungen abgegeben; Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand von dem Dampf und den Abluftöffnungen; Seien Sie vorsichtig mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn Sie das Frittier-Tablett aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Stecker des Geräts, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät sehen; Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie das Frittier-Tablett aus dem Gerät

nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale und stabile Fläche.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker des Geräts.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Büros, Höfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen, noch ist es vorgesehen, von Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen verwendet zu werden.
- Wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, wird die Garantie ungültig und der Verkäufer lehnt jegliche Haftung für möglicherweise verursachte Schäden ab.

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschilds.
 3. Reinigen Sie das Frittier-Tablett gründlich mit heißem Wasser und etwas flüssigem Spülmittel mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Hinweis: Sie können diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereitung zur Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
2. Setzen Sie das Knuspergitter ordnungsgemäß in das Frittier-Tablett ein.

Füllen Sie das Frittier-Tablett nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Legen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinflusst das Frittier-Ergebnis.

Benutzung des Gerätes

1. Einschalten

Stecken Sie den Stecker ein, es ertönt ein BEEP-Geräusch. Das Licht leuchtet auf. Nach 1

Sekunde wird wieder in den Standby-Modus gewechselt: Alle Lichter gehen aus, außer . Zone1 oder Zone2 arbeiten unabhängig voneinander.

Stecken Sie den Stecker ein, er befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie , dann

drücken Sie  oder , um die Kochfunktion auszuwählen. Sie können die Zeit und die Temperatur frei mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- einstellen. Sie können auch jedes Funktionssymbol drücken, um unterschiedliche Lebensmittel zu kochen. Dann drücken Sie  um das Gerät zu starten.

Zone1 und Zone2 arbeiten gleichzeitig.

1) Stecken Sie den Stecker ein, er befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie , und dann

1 , um die Kochfunktion auszuwählen. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen. Sie können auch jedes Funktionssymbol drücken, um unterschiedliche Lebensmittel zu kochen.

2) Nach Abschluss der 1-Funktion drücken Sie 2 und wählen die Kochfunktion aus. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen. Sie können auch jedes Funktionssymbol drücken, um unterschiedliche Lebensmittel zu kochen.

3) 3) Nach Abschluss des oben genannten Programms drücken Sie ►► um das Gerät zu starten. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle gezeigt). Kunden können die Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.



Anmerkung: Verwendung der Lampe

Wenn die Maschine in Betrieb oder im Standby-Zustand ist, drücken Sie die Lampentaste, Zone2 leuchtet auf. Die Lampe schaltet sich nach 3 Minuten automatisch aus oder kann jederzeit eingeschaltet werden.

Der Temperaturregungsbereich liegt zwischen 50-200° C. Jedes Klicken auf die Tasten +/- Temperatur erhöht oder verringert die Temperatur um 10° C. Bei 200° C wird durch Drücken von '+' zur Temperatur von 50° C zurückgeschaltet, und bei 50° C wird durch Drücken von zurück auf 200° C geschaltet. Während der Temperaturregelung wird die Temperaturanzeige auf dem Bildschirm blinken (während des Betriebs nicht blinkend). Nach dreimaligem Blinken ist die Temperatureinstellung abgeschlossen.

Der Zeiteinstellungsbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Jedes Klicken auf die Tasten +/- Zeit erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute. Bei 60 Minuten wird durch Drücken von "+" die Zeit auf 01 Minute zurückgesetzt. Bei 01 Minute wird durch Drücken von auf 60 Minuten zurückgeschaltet. Während der Zeiteinstellung wird die Zeitanzeige auf dem Bildschirm blinken (während des Betriebs nicht blinkend). Nach dreimaligem Blinken ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.

2. Start, Pause/Stop

Nach Auswahl der Funktion und Einstellung der richtigen Zeit und Temperatur drücken Sie ►► , das ►► beginnt zu blinken. Nach einem BEEP-Geräusch beginnt die Maschine zu arbeiten. Während die Maschine in Betrieb ist, drücken Sie ►► , nach einem BEEP-Geräusch stoppt die Maschine und das ►►

hört auf zu blinken. Während die Maschine arbeitet, drücken Sie  , , nach einem BEEP-Geräusch stoppt die Maschine und kehrt in den Standby-Modus zurück

Hinweis:

(1). Während des Betriebs können Sie den Frittereinsatz herausnehmen, den Betrieb anhalten und das Kochergebnis überprüfen oder mehr Lebensmittel hinzufügen. Wenn Sie den Frittereinsatz wieder einsetzen, setzt die Maschine das Programm fort.

3. Ende des Programms

Das Heizelement stoppt, wenn die Arbeitszeit abgelaufen ist und zeigt 00 Min an. Der Motor

arbeitet weiter, ein Summer warnt. Der Motor arbeitet noch 1 Minute weiter, um die Maschine zu kühlen, dann geht die Maschine in den Standby-Modus.

SMART FINISH



Möchten Sie 2 Lebensmittel mit 2 verschiedenen Funktionen, Temperaturen oder Garzeiten zubereiten?

Programmieren Sie jeden Bereich und verwenden Sie SMART SET, damit beide Bereiche gleichzeitig fertig werden.

Schritt 1: Zone1 programmieren
Lebensmittel in den Korb legen

Drücken Sie **1**

Wählen Sie eine Kochfunktion aus

Schritt 2: Zone2 programmieren
Lebensmittel in den Korb legen

Drücken Sie **2**

Wählen Sie eine Kochfunktion aus

Schritt 3: Beginnen Sie mit dem Kochen
Wählen Sie Smart Finish aus

Drücken Sie **▶|| t** um mit dem Kochen zu beginnen

MATCH COOK



Kochen Sie dasselbe Lebensmittel in jedem Bereich?

Stellen Sie Zone 1 ein und verwenden Sie MATCH COOK, um die Einstellungen automatisch an Zone 2 anzupassen.

Schritt 1: Wählen Sie MATCH COOK
Lebensmittel in den Korb legen

Schritt 2: Wählen Sie eine Kochfunktion aus

Drücken Sie **▶||** um mit dem Kochen zu beginnen.

Speisekarte

Programmlogistik			
	Menü	Voreingestellte Zeit (min)	Voreingestellte Temperatur (°C)
Function	 Vorheizen	3	180
	 Pommes Frites	20	200
	 Fleisch	12	200
	 Hähnchenschenkel	20	200
	 Steak	12	180
	 Kuchen	25	160
	 Garnelen	8	180
	 Fisch	10	180
	 Pizza	20	180
	 Gemüse	10	160
	 Aufwärmen	15	150

	 DIY	15 (Stellen Sie nach Belieben ein)	160 (Stellen Sie nach Belieben ein)
--	--	------------------------------------	-------------------------------------

Achtung: Berühren Sie die Pfanne während und etwa 30 Minuten nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.

Betriebsschritte

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in das Frittiefach.
3. Setzen Sie das Frittiefach in die richtige Position; Wählen Sie die 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.
Die von uns ausgewählte Funktion blinkt.
5. Einige Zutaten erfordern während der Zubereitungszeit ein Schütteln (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, können Sie das Frittiefach am Griff herausziehen und es schütteln. Dann können Sie das Frittiefach wieder in die Heißluftfritteuse schieben.
6. Wenn Sie die Timer-Klingel hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Sie können die Pfanne aus dem Gerät ziehen und sie auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen.
7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, können Sie das Frittiefach einfach wieder in das Gerät schieben und weitere Minuten kochen.
8. Leeren Sie das Fach in eine Schüssel oder auf einen Teller.
Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, können Sie eine Zange verwenden, um die Zutaten aus dem Fach zu heben.
9. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

Hinweis: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann ein leichter Rauch oder Geruch entstehen. Das ist normal und wird bald verschwinden. Es ist wichtig, sicherzustellen, dass die Heißluftfritteuse ausreichend belüftet wird.

Einstellungen

Neben dem voreingestellten Menü können Sie diese Heißluftfritteuse auch verwenden, um andere Lebensmittel zuzubereiten, indem Sie die Zeit und die Temperatur einstellen. Die folgende Tabelle hilft Ihnen, die Grundlagen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, stört das kurze Herausziehen des Frittiefachs während des Frittierens mit Heißluft den Prozess kaum.

Kochtipps

Heißluftfritteuse und Teile werden während des Kochvorgangs heiß.
Füllen Sie das Frittiefach nicht zu voll mit Lebensmitteln.

Packen Sie die Lebensmittel nicht ins Frittiefach.

Verwendung von Öl

Das Hinzufügen einer kleinen Menge Öl zu Lebensmitteln kann sie knuspriger machen. Ölsprays eignen sich gut, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf das Essen aufzutragen.

Tipps für Lebensmittel

Sie können tiefgefrorene Lebensmittel luftfrittieren, die im Ofen gebacken werden können. Um Kuchen, Handpasteten oder Lebensmittel mit Füllung oder Teig zuzubereiten, können Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter geben und diesen in das Frittiefach stellen. Lebensmittel mit Marinaden vor dem Hinzufügen zum Frittiefach trocken tupfen.

Lebensmittel aufwärmen

Stellen Sie die Temperatur einfach auf 150° C für bis zu 10 Minuten ein.

KOCHANLEITUNG

Hinweis: Diese Einstellungen sind ein Leitfaden. Da sich Zutaten in Größe, Form und Marke unterscheiden, müssen Sie möglicherweise Kochzeiten und -temperaturen anpassen.

Hinweis: Es ist besser, der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzuzufügen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn das Gerät kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.

Das Frittiefach, das Gitter und das Innere des Geräts haben eine Antihafbeschichtung.

Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder abrasive Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

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

Hinweis: Entnehmen Sie das Frittiefach, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.

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

3. Reinigen Sie das Frittiefach und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.

Sie können ein Spülmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Das Frittiefach und das Gitter sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Gitter haftet oder sich am Boden des Frittiefachs befindet, füllen Sie das Frittiefach mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Gitter in das Frittiefach und lassen Sie das Frittiefach und das Gitter etwa 10 Minuten einweichen.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht abrasiven Schwamm.

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

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts heraus und lassen Sie es abkühlen.

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

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen	Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.
	Der Timer wurde nicht eingestellt	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die benötigte Zeit, um das Gerät zu starten
Das Essen ist nicht durchgegart	Die Menge der Zutaten ist zu groß	Legen Sie kleinere Portionen in das Frittiefach. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung (siehe Abschnitt 'Einstellungen').
	Die Garzeit ist zu kurz	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die benötigte Zeit (siehe Abschnitt 'Einstellungen')
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Einige Zutaten müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden	Zutaten, die sich überlappen oder vermischen (z.B. Pommes Frites), sollten während des Garvorgangs geschüttelt werden (siehe Abschnitt 'Einstellungen')
Die Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen r	Sie verwenden einen Snack, der für eine traditionelle Fritteuse entwickelt wurde	Verwenden Sie Snacks, die zum Backen geeignet sind, oder bestreichen Sie sie leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
Es ist schwierig, das Fach korrekt in das Gerät einzusetzen	Es befindet sich zu viel Essen im Frittiefach	Füllen Sie das Fach nicht über die im vorherigen Tabelle angegebene Maximalmenge hinaus.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Sie kochen fettige Zutaten	Beachten Sie, dass die Temperatur kontrolliert wird, um unter 180° C zu bleiben, wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse garen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Das Fach hat noch Fettreste vom letzten Gebrauch	Der weiße Rauch wird durch das im Fach erhitzte Fett verursacht. Reinigen Sie das Fach nach jedem Gebrauch gründlich
Hausgemachte Pommes Frites sind ungleichmäßig gegart	Die geschnittenen Kartoffeln wurden nicht richtig eingeweicht	Weichen Sie die Kartoffeln mindestens 30 Minuten in Wasser ein, dann trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Kochen fest bleiben
Hausgemachte Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Die knusprige Textur der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln gut getrocknet sind, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Streifen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.