

HEISSLUFTFRITTEUSE 9 L

GEBRAUCHSANLEITUNG

DE Heißluftfritteuse 9 L | Gebrauchsanleitung

VIVISS

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit der Garantie, dem Kaufbeleg und, falls möglich, auch mit dem Karton und der Innenverpackung auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, händigen Sie ihnen unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.

-  **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Beim Betrieb des Geräts steigt Hitze auf.
Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- Beachten Sie alle Warnhinweise, die sich auf dem Gerät und in dieser Anleitung befinden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen und niemals im Außenbereich.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch, das heißt für den Gebrauch im Haushalt, bestimmt. Anwendungsbereiche sind:
 - in Küchen von Ladenlokalen, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, wo das Gerät von den Mitarbeitern bedient wird;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen, wo das Gerät von den Gästen/Bewohnern bedient wird;
 - in Frühstückspensionen.
- Bei unsachgemäßer Verwendung besteht keine Haftung für Schäden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und trockene Oberfläche – niemals an den Rand oder an die Kante der Fläche.
- Von Wärmequellen (Öfen, Heizkörpern, offenen Flammen) fernhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder in die Nähe eines Gasherds.
- Während des Betriebs des Geräts kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zu einer Stolperfalle wird oder das Gerät heruntergezogen werden kann.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuersystem ausgelegt.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- Der Heißluftauslass darf nicht abgedeckt werden.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Befüllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl, Frittierfett oder einer anderen Flüssigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einer Arbeitsplatte oder unter einem Hängeschränk auf. Bitte beachten Sie, dass aus dem Heißluftauslass auf der Rückseite heiße Luft austritt.
- Reinigen Sie das Gerät und die anderen Zubehörteile nach jedem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung des Geräts“).
- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Gerät vor.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen ist, beschädigt wurde oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie das Gerät zum Kundendienst, um es überprüfen und reparieren zu lassen.

Kinder und Menschen mit Behinderung

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen benutzt werden, die wenig Erfahrung und/oder Kenntnisse im Umgang mit solchen Geräten haben. Voraussetzung ist jedoch, dass sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung erhalten haben, wie das Gerät sicher zu benutzen ist, und dass sie sich der Gefahren bewusst sind, die bei der Benutzung auftreten können.
- Das Gerät und das zugehörige Verbindungskabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden – es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wird das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet, sind diese aufmerksam zu beaufsichtigen.
- **WARNUNG - Erstickungsgefahr!** Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug. Kinder können an Plastiktüten, Folien und Styroporportionen ersticken. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Elektrische Sicherheit

- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist – trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Quetschungen, Knicken oder Scheuern an scharfen Kanten und halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker in der Steckdose jederzeit zugänglich ist, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Dies gilt auch bei Gewitter, bevor Sie das Gerät reinigen, wenn während des Betriebs eine Störung auftritt oder bevor Sie abnehmbare Teile anbringen oder entfernen.

Verwendungszweck

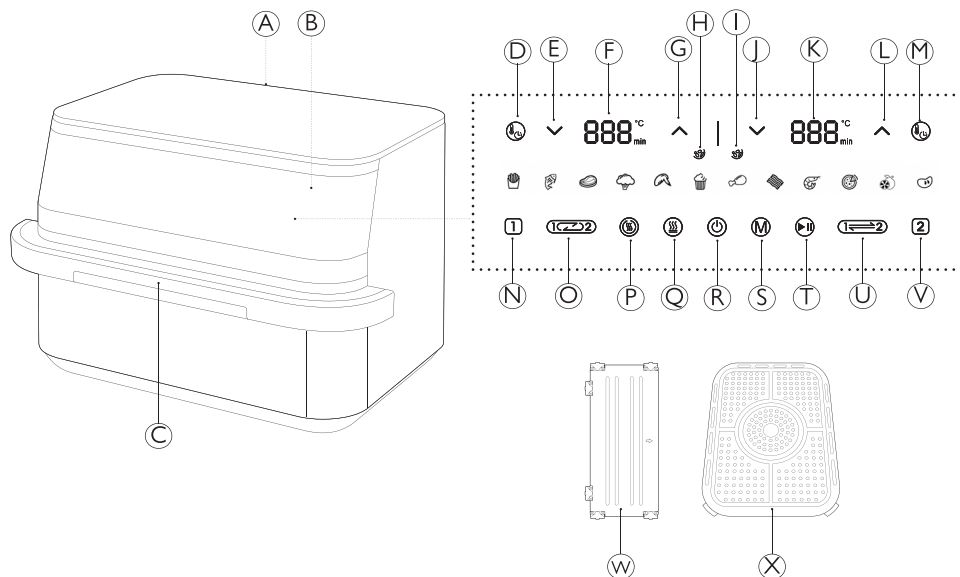
Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von frischen, geeigneten Lebensmitteln.

Vor dem erstmaligen Gebrauch

1. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, falls es irgendeinen Hinweis auf eine Beschädigung gibt oder wenn der Inhalt der Verpackung unvollständig ist. Geben Sie das Gerät umgehend an den Händler zurück.
3. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, um produktionsbedingte Rückstände zu entfernen (siehe Kapitel „Reinigung des Geräts“).
4. Achten Sie bei der Entsorgung von Verpackungsmaterial auf die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.
5. Möchten Sie das Gerät verpacken, versenden oder transportieren, sollten Sie das Verpackungsmaterial aufbewahren. Bewahren Sie es so auf, dass es für niemanden eine potenzielle Gefahr darstellt.

WARNUNG - Erstickungsgefahr! Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug. Kinder können an Plastiktüten, Folien und Styroporportionen ersticken. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Beschreibung des Geräts

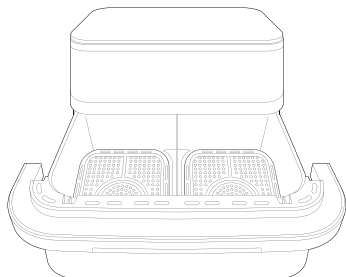


- A. Heißluftauslass (Rückseite)
- B. Bedienfeld mit Anzeige
- C. Griff
- D. Temperatur-/Zeitwahltaste (Garzone 1)
- E. Abwärts-Taste (Garzone 1)
- F. Display (Garzone 1)
- G. Aufwärts-Taste (Garzone 1)
- H. Schüttelanzeige (Garzone 1)
- I. Schüttelanzeige (Garzone 2)
- J. Abwärts-Taste (Garzone 2)
- K. Display (Garzone 2)
- L. Aufwärts-Taste (Garzone 2)
- M. Temperatur-/Zeitwahltaste (Garzone 2)
- N. „Garzone 1“-Taste
- O. „Smart Cook“-Taste
- P. Warmhalten
- Q. Vorheizen
- R. Ein/Aus-Taste
- S. „Menü“-Taste
- T. Start/Pause-Taste
- U. „Synchronisieren“-Taste
- V. „Garzone 2“-Taste
- W. Korbteiler
- X. Tropfschale, 2 x

Für den Gebrauch vorbereiten

Um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten, müssen folgende Mindestabstände eingehalten werden: an den Seiten: 10 cm/dahinter: 10 cm/darüber: 10 cm.

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stellen Sie das Hauptgerät auf eine trockene, stabile, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass sich eine geeignete Netzsteckdose in der Nähe befindet.
2. Ziehen Sie am Griff, um den Frittierkorb aus dem Hauptgerät zu nehmen.
3. Setzen Sie die Tropfschalen am Boden des Frittierkorbs ein.



4. Schieben Sie den Korbteiler in vertikaler Richtung in die Schlitzte des Frittierkorbs, um 2 verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig zuzubereiten.
Wenn der Richtungspfeil auf dem Korbteiler nach oben zeigt, ist der Korbteiler korrekt eingesetzt.
5. Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb.
Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Das Gargut darf nicht mit den Heizelementen des Hauptgeräts in Berührung kommen.
6. Setzen Sie den Frittierkorb in das Hauptgerät ein.
Fassen Sie den Frittierkorb beim Einsetzen und Herausnehmen immer am Griff an.
Das Gerät funktioniert nur, wenn der Frittierkorb richtig eingesetzt ist.

Bedienung

Eine große Garzone ohne Korbteiler verwenden

1. Nehmen Sie den Korbteiler aus dem Frittierkorb.
2. Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb.
Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Das Gargut darf nicht mit den Heizelementen des Hauptgeräts in Berührung kommen.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
Ein Signalton ertönt und alle Symbole auf dem Bedienfeld leuchten 1 Sekunde auf.
Die Ein/Aus-Taste  leuchtet dauerhaft.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.
Die Tasten „Garzone 1“  und „Garzone 2“  sind aktiviert.
5. Drücken Sie die Taste „Garzone 1“ , um die Garzone auszuwählen.
Standardmäßig ist die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15 Minuten eingestellt.
6. Drücken Sie die Temperatur-/Zeitwahltaste (Garzone 1)  einmal, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
Verwenden Sie die Taste „Aufwärts“  oder „Abwärts“ , um die Gartemperatur für die Garzone 1 zu ändern.
Drücken Sie die entsprechende Taste und halten Sie sie gedrückt, um den Temperaturwert schnell zu erhöhen oder zu verringern.
7. Drücken Sie die Temperatur-/Zeitwahltaste (Garzone 1)  erneut, um die Garzeit einzustellen.
Verwenden Sie die Taste „Aufwärts“  oder „Abwärts“ , um die Garzeit für die Garzone 1 zu ändern.
Drücken Sie die entsprechende Taste und halten Sie sie gedrückt, um den Wert für die Zeit schnell zu ändern.
8. Drücken Sie die Taste „Synchronisieren“ , um die gleichen Einstellungen für die Garzone 2 anzuwenden.
9. Drücken Sie die Start/Pause-Taste , um den Garvorgang zu starten.
Sobald der Garvorgang begonnen hat, werden die verbleibende Garzeit und die aktuelle Gartemperatur auf dem Display angezeigt.
10. Wenn der Garvorgang beendet ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
Es ertönen fünf Signaltöne und auf dem Display wird „000“ angezeigt.
Die Ein/Aus-Taste  blinkt.
Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät auszuschalten.

Beide Garzonen verwenden, um mit Hilfe des Korbteilers zwei verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig zuzubereiten

1. Schieben Sie den Korbteiler in vertikaler Richtung in die Schlitzte des Frittierkorbs.
Wenn der Richtungspfeil auf dem Korbteiler nach oben zeigt, ist der Korbteiler korrekt eingesetzt.
2. Legen Sie das Lebensmittel, das mit der Einstellung „Garzone 1“ zubereitet werden soll, in die eine Hälfte des Korbs und das Lebensmittel, das mit der Einstellung „Garzone 2“ zubereitet werden soll, in die andere Hälfte.
Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Das Gargut darf nicht mit den Heizelementen des Hauptgeräts in Berührung kommen.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
Ein Signalton ertönt und alle Symbole auf dem Bedienfeld leuchten 1 Sekunde auf.
Die Ein/Aus-Taste  leuchtet dauerhaft.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.
Die Tasten „Garzone 1“  und „Garzone 2“  sind aktiviert.
5. Drücken Sie die Taste „Garzone 1“ , um die Garzone auszuwählen.
Standardmäßig ist die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15 Minuten eingestellt.
6. Drücken Sie die Temperatur-/Zeitwahltaste (Garzone 1)  einmal, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
Verwenden Sie die Taste „Aufwärts“  oder „Abwärts“ , um die Gartemperatur für die Garzone 1 zu ändern.
Drücken Sie die entsprechende Taste und halten Sie sie gedrückt, um den Temperaturwert schnell zu erhöhen oder zu verringern.
7. Drücken Sie die Temperatur-/Zeitwahltaste (Garzone 1)  erneut, um die Garzeit einzustellen.

- Verwenden Sie die Taste „Aufwärts“  oder „Abwärts“  , um die Garzeit für die Garzone 1 zu ändern.
Drücken Sie die entsprechende Taste und halten Sie sie gedrückt, um den Wert für die Zeit schnell zu ändern.
8. Drücken Sie die Taste „Smart Cook“ .
 9. Drücken Sie die Taste „Garzone 2“ , um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.
Standardmäßig ist die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15 Minuten eingestellt.
 10. Drücken Sie die Temperatur-/Zeitwahltaste (Garzone 2) einmal, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
Verwenden Sie die Taste „Aufwärts“  oder „Abwärts“  , um die Gartemperatur für die Garzone 2 zu ändern.
Drücken Sie die entsprechende Taste und halten Sie sie gedrückt, um den Temperaturwert schnell zu erhöhen oder zu verringern.
 11. Drücken Sie die Temperatur-/Zeitwahltaste (Garzone 2) erneut, um die Garzeit einzustellen.
Verwenden Sie die Taste „Aufwärts“  oder „Abwärts“  , um die Garzeit für die Garzone 2 zu ändern.
Drücken Sie die entsprechende Taste und halten Sie sie gedrückt, um den Wert für die Zeit schnell zu ändern.
 12. Drücken Sie die Start/Pause-Taste , um den Garvorgang zu starten.
Der Garvorgang beginnt für beide Garzonen gleichzeitig.
Sobald der Garvorgang begonnen hat, werden die verbleibende Garzeit und die aktuelle Gartemperatur auf dem Display angezeigt.
 13. Wenn der Garvorgang beendet ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
Es ertönen fünf Signaltöne und auf dem Display wird „000“ angezeigt.
Die Ein-/Aus-Taste  blinkt.
Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  , um das Gerät auszuschalten.

Menümodi verwenden

- Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb.
Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Das Gargut darf nicht mit den Heizelementen des Hauptgeräts in Berührung kommen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
Ein Signalton ertönt und alle Symbole auf dem Bedienfeld leuchten 1 Sekunde auf.
Die Ein/Aus-Taste  leuchtet dauerhaft.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.
Die Tasten „Garzone 1“  und „Garzone 2“  sind aktiviert.
- Drücken Sie die Taste „Garzone 1“  oder die Taste „Garzone 2“ , um die gewünschte Garzone auszuwählen.
- Drücken Sie Taste „Menü“ (M)  mehrmals, um das gewünschte Menü mit der vordefinierten Garzeit und Temperatur auszuwählen (siehe Tabelle unten). Die entsprechende Menüanzeige blinkt, um die aktuelle Auswahl anzuzeigen.

Menü	Gartemperatur	Garzeit	Kann die Warmhaltefunktion aktiviert werden?	Einstellbarer Bereich für die Gartemperatur	Einstellbarer Bereich für die Garzeit	Müssen die Zutaten geschüttelt werden?*
 Pommes Frites	200 °C	20 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja
 Fisch	200 °C	20 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja
 Steak	200 °C	13 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja
 Gemüse	180 °C	10 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja
 Chicken Wings	200 °C	15 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja
 Kuchen	160 °C	30 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Nein
 Hühnerbein	200 °C	18 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja
 Bacon	200 °C	7 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja
 Shrimps	200 °C	13 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja
 Pizza	200 °C	10 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Nein
 Trockenobst	60 °C	240 Minuten	Nein	60–80 °C	120–540 Minuten	Nein
 Würstchen	200 °C	10 Minuten	Ja	80–200 °C	1–60 Minuten	Ja

* **Hinweis:** Um das Endergebnis zu optimieren und ein ungleichmäßiges Garen zu vermeiden, müssen bestimmte Arten von Zutaten während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden. Sobald die Schüttelanzeige blinkt und der Summer ertönt: Ziehen Sie am Griff, um den Frittierkorb aus dem Hauptgerät zu nehmen und schütteln Sie die Zutaten. Setzen Sie den Frittierkorb nach dem Schütteln wieder in das Hauptgerät ein. Der Garvorgang wird dann fortgesetzt.

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste , um den Garvorgang zu starten.

7. Wenn der Garvorgang beendet ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Es ertönen fünf Signaltöne und auf dem Display wird „000“ angezeigt. Die Ein-/Aus-Taste  blinkt. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät auszuschalten.

Unterbrechung des Garvorgangs

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste , um den Garvorgang zu unterbrechen.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Die Garvorgänge (und der Countdown für die Gardauer) werden vorübergehend unterbrochen, wenn der Frittierkorb herausgenommen wird. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn der Frittierkorb wieder in das Hauptgerät eingesetzt wird.

Vorheizfunktion verwenden

1. Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Das Gargut darf nicht mit den Heizelementen des Hauptgeräts in Berührung kommen.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Ein Signalton ertönt und alle Symbole auf dem Bedienfeld leuchten 1 Sekunde auf. Die Ein-/Aus-Taste  leuchtet dauerhaft.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten. Die Tasten „Garzone 1“  und „Garzone 2“  sind aktiviert.
4. Drücken Sie die Taste „Garzone 1“  oder die Taste „Garzone 2“ , um die gewünschte Garzone auszuwählen.
5. Drücken Sie die Vorheiztaste , um die Vorheizfunktion zu aktivieren. Standardmäßig ist die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 3 Minuten eingestellt. Im Vorheizmodus können Temperatur und Zeit nicht angepasst werden.
6. Drücken Sie die Start/Pause-Taste , um das Vorheizen zu starten.
7. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.
8. Drücken Sie die Vorheiztaste  erneut, um die Vorheizfunktion zu deaktivieren.

Warmhaltefunktion verwenden

1. Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Das Gargut darf nicht mit den Heizelementen des Hauptgeräts in Berührung kommen.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Ein Signalton ertönt und alle Symbole auf dem Bedienfeld leuchten 1 Sekunde auf. Die Ein-/Aus-Taste  leuchtet dauerhaft.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten. Die Tasten „Garzone 1“  und „Garzone 2“  sind aktiviert.
4. Drücken Sie die Taste „Garzone 1“  oder die Taste „Garzone 2“ , um die gewünschte Garzone auszuwählen.
5. Drücken Sie die Warmhaltetaste , um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.
6. Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist, schaltet das Gerät am Ende der Garzeit automatisch in den Warmhaltemodus.
7. Drücken Sie die Warmhaltetaste  erneut, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren.

Reinigung des Geräts

Warnung! Verwenden Sie zur Reinigung niemals Lösungsmittel, Scheuermittel, harte Bürsten, Gegenstände aus Metall oder scharfkantige Gegenstände.

Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Kunststoffteile an. Scheuermittel zerkratzen die Oberfläche.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Tauchen Sie das Hauptgerät während der Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendes Wasser.
1. Trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
 2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
 3. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Hauptgerät.
 4. Nehmen Sie die Tropfschalen und den Korbteiler aus dem Frittierkorb.
 5. Reinigen Sie den Frittierkorb, die Tropfschalen und den Korbteiler in heißem Wasser: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm.
 6. Spülen Sie den Frittierkorb, die Tropfschalen und den Korbteiler gründlich ab.
 7. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Hauptgerät abzuwischen.
 8. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät trocken und sauber ist, bevor Sie es verstauen. Bewahren Sie das Produkt an einem geeigneten Ort auf, der trocken, frei von Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern ist.

Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht:

1. Ist das Gerät an das Stromnetz angeschlossen?
Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Hat die Sicherung der verwendeten Steckdose ausgelöst?
Überprüfen Sie die Funktion der Steckdose mit einem anderen Gerät.

Die Gargergebnisse sind nicht zufriedenstellend:

1. Befindet sich zu viel Gargut im Frittierkorb?
Teilen Sie das Gargut in kleinere Portionen ein.
2. Ist die Gartemperatur zu hoch oder zu niedrig?
Stellen Sie die geeignete Gartemperatur ein.

Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus:

1. Bereiten Sie fettige Zutaten zu?

Das Öl, das sich am Boden des Korbs ansammelt, erzeugt weißen Rauch, und die Körbe können sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heißluftfrittieren fettiger Zutaten.

2. Befinden sich im Frittierkorb noch Fettreste vom vorherigen Garvorgang?
Fettrückstände werden verbrannt. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Technische Daten

- Modell: NAN 9454559
- Spannungsversorgung: 220-240 V~, 50-60 Hz
- Leistungsaufnahme: 2.600–3.100 W
- Leistungsaufnahme bei ausgeschaltetem Gerät: <0.5 W
- Leistungsaufnahme im Standby-Modus: k.A.
- Zeit, die das Gerät benötigt, um in den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu wechseln: k.A.
- Schutzklasse: I

Umweltgerechte Entsorgung



Das Symbol bedeutet, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bedienen Sie sich zur Rückgabe Ihres Altgeräts (Kantenlänge bis zu 25 cm) bitte der Rückgabe und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erworben haben. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Kleine Elektroaltgeräte (Kantenlänge bis zu 25 cm) können bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr

Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgegeben werden. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden.

Entnehmen Sie vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und entsorgen Sie diese fachgerecht getrennt zum Produkt. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Produkt selbst verantwortlich sind.

NAN 9454559

REWE-Zentral GmbH

D-50603 Köln
info-produkt@rewe-group.com

VIVESS