

BEDIENUNGSANLEITUNG



AIR FRYER
MODEL NO.: 1LF-TF1-OLE

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	2
Symbole	2
Signalwörter	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Sicherheitshinweise	3
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Funktion	5
Tipps	6
Aufbau und Anschluss	6
Bedienung	7
Zubereitungsmenge	8
Reinigung und Aufbewahrung	9
Fehlersuche	9
Entsorgung	10
Technische Daten	10



WICHTIGE HINWEISE! BITTE ZUR REFERENZ AUFBEWAHREN

LIEFERUMFANG

- 1 x Doppelkammer-
Heißluftfritteuse
- 2 x Schublade
- 2 x Gitter
- 1 x Bedienungsanleitung

Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bauteile auf Transportschäden. Falls Sie Schäden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice. Entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Folien, Aufkleber oder Transportsicherungen vom Gerät.

**Entfernen Sie niemals das Typenschild
oder eventuell vorhandene
Warnhinweise!**

OLEIO GmbH | Weidegrund 13 | 21614 Buxtehude | Germany
Tel.: +49 (0)4161 866 56 80 | E-Mail: kontakt@oleio.de

www.oleio.de

AUF EINEN BLICK

- 1 Bedienfeld
- 2 Gitter/Rost
- 3 Schublade
- 4 Griff
- 5 - 8 Lüftungsöffnungen
- 9 Kammer mit Heizelement (Garzone)

Bedienfeld

- 9 POWER-Taste: Gerät ein- / ausschalten
- 10 TEMP/TIME-Taste: Taste zur Auswahl von Zeit/Temperatur
- 11 SYNC-Taste: Synchronisiert das Ende der Garzeit für beide Garzonen
- 12 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 1
- 13 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 2
- 14 DUAL-Taste: Überträgt alle Einstellungen von Garzone 1 auf Garzone 2
- 15 Taste 2: Aktiviert den Einstellmodus für Garzone 2
- 16 Drehknopf-Funktion:
 - A. Temperatur/Zeit erhöhen oder verringern
 - B. Kochvorgang starten/pausieren
 - C. Programmwahl-Drehknopf für:
 - Pommes
 - Hähnchenflügel
 - Steak
 - Garnelen
 - Fisch
 - Brot
 - Backen
 - Pizza
 - Gemüse
- 17 Taste 1: Aktiviert den Einstellmodus für Garzone 1
- 18 Temperatur-/Zeit-Anzeigeleuchte

SYMBOLS



Gefahrensymbole: Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin. Lesen Sie die zugehörigen Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie sie.



Zusätzliche Informationen



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung!



Achtung: Heiße Oberflächen!



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter weisen auf Gefahren hin, wenn die zugehörigen Hinweise nicht befolgt werden.

- **GEFAHR** – Hohes Risiko, führt zu schweren Verletzungen oder zum Tod.
- **WARNUNG** – Mittleres Risiko, kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- **HINWEIS** – Kann zu Schäden an Materialien führen.

Informationen zur Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenzzwecke sowie für andere Nutzer auf. Sie ist ein integraler Bestandteil des Geräts. Der Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Informationen in dieser Bedienungsanleitung nicht befolgt werden.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln vorgesehen.
- **Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Gießen Sie kein Öl oder Fett in das Gerät, wie es bei einer herkömmlichen Fritteuse der Fall wäre!**
- Das Gerät ist nicht für die Zubereitung flüssiger Speisen wie Suppen, Soßen oder Eintöpfe geeignet!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder ähnliche Anwendungen, z. B. in Hotels, Pensionen, Büros, Personalküchen oder ähnlichen Einrichtungen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß und wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäße Handhabung, Beschädigung oder Reparaturversuche verursacht wurden. Gleiches gilt für normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die mit diesem Gerät bereitgestellt werden. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Anweisungen kann zu einem Stromschlag, Feuer und/oder Verletzungen führen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und die mit der Nichtbeachtung der relevanten Sicherheitsvorkehrungen verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren und Tiere müssen vom Gerät und dem Anschlusskabel ferngehalten werden.

ACHTUNG: Heiße Oberflächen!

Das Gerät und das Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie keine erhitzten Teile während oder nach der Nutzung! Fassen Sie während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Ausschalten des Geräts ausschließlich die Griffe und das Bedienfeld an. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es transportieren, reinigen oder verstauen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie heißes Zubehör anfassen.

- Tauchen Sie das Gerät und das Anschlusskabel niemals in Wasser

oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass sie nicht ins Wasser fallen oder nass werden. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!

- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schubladen und stellen Sie kein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät muss stets vom Stromnetz getrennt werden, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor dem Transport oder der Reinigung.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Ersetzen Sie das Anschlusskabel nicht selbst. Falls das Gerät, das Anschlusskabel oder das Zubehör beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Fachwerkstatt repariert oder ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuersystem ausgelegt.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung

GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Nutzen und lagern Sie das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Falls das Gerät während des Betriebs ins Wasser fällt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Erst danach sollten Sie das Gerät aus dem Wasser holen. Versuchen Sie niemals, es herauszuziehen, solange es noch mit dem Stromnetz verbunden ist! Lassen Sie das Gerät vor der erneuten Verwendung vom Hersteller, Kundendienst oder einem

autorisierten Fachhändler überprüfen, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

- Berühren Sie das Gerät und das Anschlusskabel niemals mit nassen Händen, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

WARNUNG – Brandgefahr

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen. Platzieren Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Karton, Papier, Kunststoff) auf oder in dem Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab und halten Sie die Lüftungsöffnungen frei, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Im Falle eines Brandes: Löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.

WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel stets außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Tieren bleibt. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebs und beim Herausziehen der Schubladen kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Halten Sie daher Ihren Kopf und Ihre Hände außerhalb der Gefahrenzone. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

HINWEIS – Risiko von Sach- und Materialschäden

- Achten Sie darauf, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten oder Komponenten kommt.
- Falls während des Betriebs eine Störung auftritt, ziehen Sie den Netzstecker. Andernfalls schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor einem Gewitter oder bei einem Stromausfall.
- Ziehen Sie beim Trennen des Geräts vom Stromnetz immer am Netzstecker, niemals am Netzkabel.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Schützen Sie das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenen Flammen, anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät oder das Anschlusskabel.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers, um Störungen zu vermeiden, die die Funktion des Geräts beeinträchtigen oder Schäden verursachen könnten.
- Verwenden Sie keine Metall-Küchenutensilien oder andere scharfkantige Gegenstände, um Lebensmittel zu wenden oder zu entnehmen. Diese könnten die Beschichtung der Schubladen und Roste beschädigen.

VOR DEM 1. BETRIEB

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Schubladen und Roste mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.

2. Verwenden Sie das Gerät beim ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, da es aufgrund von Beschichtungsrückständen Rauch oder Gerüche entwickeln kann. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den Kapiteln „Aufbau und Anschluss“ sowie „Bedienung“. Lassen Sie das Gerät auf der höchsten Temperatureinstellung etwa 10 Minuten lang ohne Lebensmittel aufheizen.

3. Reinigen Sie das Gerät anschließend erneut.

FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über zwei Garzonen. Für jede Garzone kann ein unterschiedliches Programm ausgewählt sowie die Temperatur und Garzeit individuell angepasst werden. Es stehen 9 Programme zur Verfügung.

Zudem können die Garzonen synchronisiert werden, sodass entweder alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen für beide Garzonen identisch sind (**DUAL-Funktion**) oder nur das Ende der Garzeit synchronisiert wird (**SYNC-Funktion**), damit verschiedene Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Die Garzonen können jedoch auch unabhängig voneinander ohne Synchronisation betrieben werden.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, nur eine Garzone für kleinere Mengen an Lebensmitteln zu nutzen.

Programme

Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die entsprechende Taste.

Das Gerät verfügt über die folgenden Programme:

POMMES

Temperatur: 200°C (Bereich: 120–200°C)

Garzeit: 20 min (Bereich: 1–60 min)

HÄHNCHENFLÜGEL

Temperatur: 200°C (Bereich: 120 – 200°C)

Garzeit: 20min (Bereich: 1–60 min)

STEAK

Temperatur: 200°C (Bereich: 120 – 200°C)
Garzeit: 13min (Bereich: 1–60 min)

GARNELEN

Temperatur: 180°C (Range: 120 – 200°C)
Garzeit: 10min (Range: 1–60 min)

FISCH

Temperatur: 180°C (Range: 120 – 200°C)
Garzeit: 20min (Range: 1–60 min)

BROT

Temperatur: 180°C (Bereich: 120 – 200°C)
Garzeit: 15min (Bereich: 1–60 min)

BACKEN

Temperatur: 170°C (Bereich: 120 – 200°C)
Garzeit: 15min (Bereich: 1–60 min)

PIZZA

Temperatur: 180°C (Bereich: 120 – 200°C)
Garzeit: 20min (Bereich: 1–60 min)

GEMÜSE

Temperatur: 190°C (Bereich: 60 – 200°C)
Garzeit: 10min (Bereich: 1–60 min)

Anpassen von Temperatur und Garzeit

Nachdem ein Programm ausgewählt wurde, können Temperatur und Garzeit mithilfe des Drehknopfs angepasst werden.

Drücken Sie zuerst die **Zeit-/Temperatur-Taste**, um zwischen Zeit- und Temperaturmodus zu wählen. Drehen Sie anschließend den Knopf, um die Standardeinstellungen zu ändern.

Synchronisierung der Garzonen

Zur Synchronisierung der Garzonen stehen zwei Funktionen zur Verfügung:

- **SYNC-Funktion** – Für zwei verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperatur- und Garzeiteinstellungen, die jedoch gleichzeitig fertig sein sollen.
- **DUAL-Funktion** – Für größere Mengen eines Lebensmittels oder für verschiedene Lebensmittel mit gleicher Temperatur- und Garzeiteinstellung.

Es ist nicht möglich, die Garzonen nachträglich während des Betriebs zu synchronisieren.

Funktion der automatischen Erinnerungsfunktion

Dieses Modell der Heißluftfritteuse verfügt über eine „**Auto-Reminder**“-Funktion.

Wenn das Programm **1/4 der verbleibenden Garzeit** erreicht, beginnt die ausgewählte Taste **1 oder 2** zu blinken, und auf dem Display wird „**SHA**“ angezeigt und blinkt. Gleichzeitig gibt das Gerät **zweimal ein akustisches Signal (jeweils 5 Signaltöne)** aus, um Sie daran zu erinnern, dass Sie das Essen schütteln oder umrühren müssen. Dies ist der Zeitpunkt, an dem Sie die **Schublade aus der Fritteuse entnehmen** sollten. Sobald die Schublade entfernt wird, wechselt das Gerät in den **Pausenmodus**, und das Bedienfeld schaltet sich aus. Sobald das Essen umgerührt wurde und die Schublade wieder in das Gerät eingesetzt wird, nimmt die Heißluftfritteuse den **Kochvorgang automatisch an der Stelle wieder auf, an der er unterbrochen wurde**. Falls Sie das Essen **nicht umrühren möchten**, müssen Sie die Schublade **nicht herausziehen**. Die Fritteuse setzt den Garvorgang **normal bis zum Ende** fort.

HINWEIS: Die folgenden Programme „**Fisch**“, „**Backen**“ und „**Pizza**“ verfügen **nicht** über eine automatische Erinnerungsfunktion.

Stand-By Modus

Wenn die POWER-Taste gedrückt wird, wird das Bedienfeld aktiviert. Falls das Gerät nicht in Betrieb ist und keine Taste innerhalb von 10 Minuten gedrückt wird, wechselt es in den Standby-Modus.

TIPPS

- In der Regel wird **kein oder nur eine geringe Menge Öl** (2 bis 3 Teelöffel) für die Zubereitung von Speisen benötigt.
- Sehr leichte Lebensmittelstücke können durch die zirkulierende Luft umhergewirbelt werden. Falls erforderlich, empfehlen wir, sie mit **Zahnstocher oder einem ähnlichen**

Gegenstand zusammenzuhalten.

- Die **Garzeit hängt von der Größe, Menge und Temperatur** der Lebensmittel ab. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch **kürzer als in einem herkömmlichen Backofen**. Beginnen Sie mit einer **kürzeren Garzeit** und verlängern Sie sie bei Bedarf schrittweise.

- Wenden oder mischen Sie die Lebensmittel gelegentlich mit **Kunststoff- oder Holz-Zangen**, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.

- Überprüfen Sie den **Garzustand** der Lebensmittel zwischendurch. Falls sie bereits fertig gegart sind, **schalten sie das Gerät ab**, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.

AUFBAU UND ANSCHLUSS

Bitte beachten!

- Überprüfen Sie das Gerät und das Anschlusskabel vor jedem Gebrauch auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine weiche Oberfläche. Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite dürfen nicht abgedeckt werden.
- Sorgen Sie für ausreichend Freiraum an allen Seiten. Platzieren Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken oder ähnlichen Möbeln, da der aufsteigende Dampf diese beschädigen könnte!
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, die den technischen Daten des Geräts entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen leicht zugänglich bleiben, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Verwenden Sie keine

Verlängerungskabel.

- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen stromintensiven Verbrauchern an eine Mehrfachsteckdose an, um eine Überlastung und einen möglichen Kurzschluss (Brandgefahr) zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel keine Stolpergefahr darstellt. Es darf nicht von der Oberfläche herabhängen, auf der das Gerät steht, um ein versehentliches Herunterziehen zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Oberflächen (z. B. des Geräts) in Berührung kommt.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine **trockene, saubere, flache und hitzebeständige Arbeitsfläche**, z. B. die Küchenarbeitsplatte. Sorgen Sie für **ausreichend Freiraum** an allen Seiten (**mindestens 20 cm seitlich und 50 cm nach oben**).
2. Wickeln Sie das Anschlusskabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

BEDIENUNG

Grundsätzlich können Sie mit diesem Gerät alle Gerichte zubereiten, die auch in einem herkömmlichen Umluftofen zubereitet werden können.

Für optimale Ergebnisse lesen Sie das Kapitel „**Tipps**“.

Bitte beachten!

- Stellen Sie vor der Nutzung sicher, dass das Gerät sowie die Außenseiten der Schubladen **sauber und trocken** sind.

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als **4 Stunden am Stück** ohne eine Pause.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es **leer** ist (außer beim „**Einbrennen**“ **vor der ersten Nutzung**).
- Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät, die noch in **Frischhaltefolie** oder **Plastiktüten** verpackt sind.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel **nicht mit den Heizelementen in Kontakt** kommen.
- Überfüllen Sie die Schubladen nicht, damit die heiße Luft **optimal zirkulieren** kann. Füllen Sie sie **maximal zu 1/3**.
- Überhitzen Sie Lebensmittel, die Öl oder Fett enthalten, nicht, da sie sich **entzünden** könnten.
- Stellen Sie heißen Schubladen nach dem Gebrauch stets auf eine hitzbeständige Oberfläche.

Das Vorheizen des Gerätes ist nicht notwendig

- Bereiten Sie die Lebensmittel für das Garen vor
- Um die **zirkulierende Heißluft** zu nutzen, setzen Sie die **Gitter** in die Schubladen ein. Die Gitter werden auf ihren **Silikonfüßen** platziert.
- Legen Sie die Lebensmittel getrennt nach Sorte in die Schubladen. Falls Sie eine kleinere Menge nur einer Lebensmittelart zubereiten, kann auch nur eine Schublade verwendet werden. Es ist außerdem möglich, eine kleine Backform zu nutzen (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Die verbleibende Garzeit kann auf dem Display abgelesen werden.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und „**End**“ wird angezeigt.

- Schalten Sie das Gerät mit der POWER-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie die Speisen aus der/den Schublade(n).
- Lassen Sie die Schublade und das Gitter abkühlen. Reinigen Sie sie anschließend (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Wenn die Lebensmittel getrocknet werden sollen, empfehlen wir, zunächst eine Schicht direkt auf den Boden der Schublade zu legen, dann das Gitter einzusetzen und eine zweite Schicht auf das Gitter zu platzieren.

Wenn die SYNC-Funktion aktiviert ist, startet die Garzone mit der längeren Garzeit zuerst. Die zweite Garzone wird erst aktiviert, sobald die verbleibenden Garzeiten beider Garzonen gleich sind – begleitet von einem Signalton. Bis zu diesem Zeitpunkt wird auf dem entsprechenden Display „**HOLD**“ angezeigt.

Ziehen Sie die Schublade(n) heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sich nicht auf das Gerät!

Unterbrechen des Garvorgangs

Wenn der Garvorgang pausiert werden soll, um beispielsweise die Speisen zu wenden oder weitere Zutaten hinzuzufügen, ziehen Sie einfach die Schublade heraus. Der Countdown der Garzeit (für beide Garzonen, falls sie

synchronisiert sind) wird gestoppt. Sobald die Schublade wieder eingesetzt wird, setzt das Gerät den Garvorgang fort.

Manuelles Stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu beenden, rufen Sie den entsprechenden Einstellmodus mit der Taste 1 oder 2 auf und drücken Sie dann den START/STOP-Drehknopf. Auf dem entsprechenden Display erscheint „End“. Die andere Garzone setzt den Garvorgang fort.

ZUBEREITUNSMENGE

Lebensmittel	Angebene Menge pro Portion
Pommes	125 g
Kartoffel wedges	150 – 200 g
Gemüse	200 g / 1 handvoll
Fisch	250 g oder 6 Stück
Mini Frühlingsrollen	160 g oder 6 Stück
Nuggets	120 g oder 6 Stück
Hähnchenschenkel	370 g / 1–2 Stück
Hähnchenflügel	480 g oder 6 Stück

Zur Orientierung zeigt die Tabelle eine Übersicht für verschiedene Lebensmittel.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Bitte beachten!

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads zur Reinigung des Geräts. Diese könnten die Oberflächen beschädigen.
- Reinigen Sie die Gitter in den Schubladen mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine. Um die Qualität der Bauteile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise per Hand gespült werden.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Teile zuvor in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts sowie die Garzonen und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Tuch ab.
- Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf, wenn es längere Zeit nicht genutzt wird.

FEHLERSUCHE

Falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, prüfen Sie, ob das Problem mit den folgenden Schritten behoben werden kann. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Versuchen Sie niemals, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.

Überprüfen Sie den Sitz des Netzsteckers.

Die Steckdose ist defekt.

Probieren Sie eine andere Steckdose aus.

Es liegt keine Netzspannung an.

Überprüfen Sie die Sicherung des Stromanschlusses.

Die Schubladen sind nicht richtig eingesetzt.

Schieben Sie die Schublade vollständig in die Garzone.

Die Sicherung im Sicherungskasten ist ausgelöst.

Zu viele Geräte sind an denselben Stromkreis angeschlossen. Verringern Sie die Anzahl der angeschlossenen Geräte im Stromkreis.

Das Essen wurde nicht gleichmäßig gegart.

Die Schublade ist zu voll.

Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel. Füllen Sie die Schublade maximal zu 1/3.

Die Lebensmittel liegen übereinander.

Verteilen Sie die Lebensmittel und mischen Sie sie gelegentlich um.

Unterschiedliche Lebensmittel mit verschiedenen Garzeiten oder Temperaturen wurden in einer Schublade gegart.

Trennen Sie die verschiedenen Lebensmittel und verteilen Sie sie auf beide Schubladen. Stellen Sie für jedes Lebensmittel die passende Temperatur und Garzeit ein. Mit der **SYNC-Funktion** werden sie gleichzeitig fertig.

**Die eingestellte Garzeit war zu kurz
oder die Temperatur zu niedrig.**

Erhöhen Sie die Garzeit oder
Temperatur.

**Während des Betriebs entsteht ein
unangenehmer Geruch oder Rauch.**

Das Gerät ist verschmutzt.

Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel
„Reinigung und Aufbewahrung“.

Das Gerät wird zum ersten Mal benutzt.

Beim ersten Gebrauch kann ein Geruch
entstehen. Dieser sollte nach mehreren
Anwendungen verschwinden.

**Es wurde zu viel Öl oder Fett
verwendet.**

Entfernen Sie überschüssiges Öl oder
Fett.

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial
umweltfreundlich, damit es recycelt werden
kann.

Dieses Gerät unterliegt der **Europäischen
Richtlinie 2012/19/EU** über Elektro- und
Elektronik-Altgeräte (WEEE). Entsorgen Sie
das Gerät nicht über den normalen
Hausmüll, sondern führen Sie es einer
umweltgerechten Entsorgung über ein
offiziell anerkanntes
Entsorgungsunternehmen zu.



TECHNISCHE DATEN

Modellnummer:	KS-A11-B
Stromversorgung:	220 - 240V~ 50 - 60Hz
Leistung:	2460 W
Schutzklasse:	I
Kapazität:	max. 11l (5.5l per drawer)
Temperaturbereich:	60-200°C
Garzeit:	1-60min

