

LLIVEKIT®

LLIVEKIT®

USER MANUAL

Bedienungsanleitung / Manuel D'utilisation /
Manuale D'uso / Manual de Uso



Model: KDF-579D



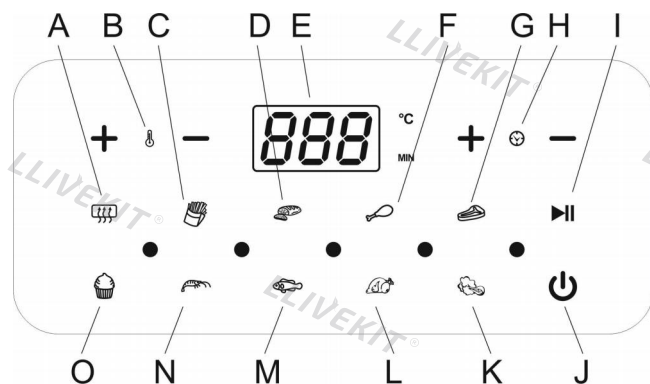
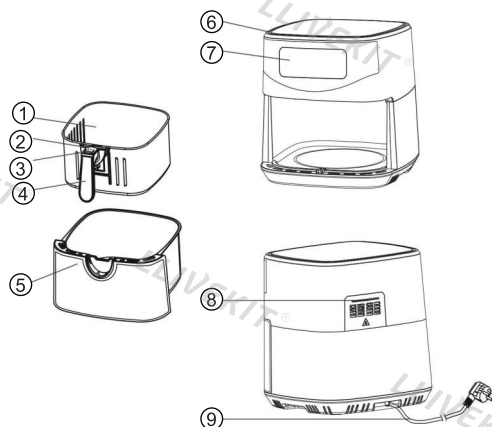
B08PBT9NR

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Allgemeine Beschreibung

1. Frittierkorb
2. Schutzabdeckung der Korbentriegelungstaste
3. Korbentriegelungstaste
4. Handgriff
5. Behälter
6. Lufteinlass
7. Bedienfeld
8. Luftauslass
9. Netzkabel



- A: Vorheizen
B: Temperaturerhöhung/-senkung
C: Pommes Frites
D: Braten
E: Bildschirm
F: Hühnerschenkel
G: Steak
H: Zeiterhöhung/-verringern
I: Start/Pause
J: Ein/Aus

- K: Gemüse
L: Hühnerfleisch
M: Fisch
N: Garnele
O: Kuchen

Wichtige Hinweise

- Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Gefahren

- Tauchen Sie die Bauteile und das Heizelement nicht in Wasser ein und spülen Sie das Gerät nicht unter dem Wasserhahn.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer so in den Frittierkorb, dass sie nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und -auslass während des Betriebs nicht ab.
- Schütten Sie nicht zu viel Öl in den Behälter, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie während des Betriebs das Innere des Geräts nicht.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es von autorisiertem und qualifiziertem Personal austauschen, um mögliche Gefahren zu vermeiden, oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissens benutzt zu werden. Wenn eine dritte Person das Gerät benutzen möchte, leiten Sie sie richtig an.
- Nach dem Anschließen stellen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequelle fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und fassen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig 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 (z. B. Tischdecken oder Vorhängen).

- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie an der Rückenseite, an beiden Seiten und an der Oberseite einen Abstand von mindestens 10 cm zu allen Gegenständen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und Luftauslass. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät ziehen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Betriebs heiß werden.
- Wenn schwarzer Rauch auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Nachdem der Rauch aufgehört hat, ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene und stabile Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für den allgemeinen häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen oder von der Bedienungsanleitung abweichenden Gebrauch entstehen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Vergessen Sie nicht, die verkohlten Rückstände zu reinigen.

Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Etiketten oder Aufkleber.
- Reinigen Sie den Behälter und Frittierkorb gründlich mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel.
Achtung: Diese Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereitung für Benutzung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
- Setzen Sie den Korb richtig in den Behälter.
Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, sonst wird der Luftstrom unterbrochen und das Frittierergebnis beeinträchtigt.

Benutzung des Geräts

1. Einschalten

Sobald Sie den Stecker eingesteckt haben, ertönt ein Signalton und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach einer Sekunde wechselt das Gerät in den Standby-Modus: Außer der Taste  erlöschen alle anderen Leuchten.

2. Programm/Temperatur/Zeit auswählen

Drücken Sie die Taste , wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Die Standardwerte für Temperatur und Zeit sind 180 °C bzw. 15 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Garzeit und -temperatur durch die Tasten „+/-“ frei einstellen.

Sie können auch ein beliebiges Programmsymbol drücken, um verschiedene Gerichte zuzubereiten. Sobald Sie es drücken, blinkt die entsprechende Kontrollleuchte. Drücken Sie dann die Taste , um den Garvorgang zu starten. Jedes Programm hat seine eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle angegeben). Mit den Tasten „+/-“ können Sie die Garzeit und -temperatur frei einzustellen.

(1) Der Temperaturregelbereich liegt zwischen 50 und 200 °C. Jedes Mal, wenn Sie „+/-“ drücken, wird die Temperatur um 10 °C erhöht oder gesenkt. Drücken Sie bei 200 °C auf „+“, geht die Temperatur auf 50 °C zurück. Drücken Sie bei 50 °C auf „-“, wird die Temperatur auf 200 °C zurückgesetzt. Während der Einstellung blinkt die Temperatur auf dem Bildschirm (während des Betriebs blinkt sie nicht). Nach dreimaligem Blinken ist die Temperatureinstellung abgeschlossen.

(2) Der Zeitregelbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Jedes Mal, wenn Sie „+/-“ drücken, wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Wenn Sie bei 60 Minuten auf „+“ drücken, kehrt die Zeit auf 01 Minute zurück. Wenn Sie bei 01 Minute „-“ drücken, kehrt die Zeit auf 60 Minuten zurück. Während der Einstellung blinkt die Zeit auf dem Bildschirm (während des Betriebs blinkt sie nicht). Nach dreimaligem Blinken ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.

3. Start/Pause/Aus

Nach der Programmauswahl, Zeit- und Temperatureinstellung drücken Sie die Taste , diese Taste blinkt und das Gerät gibt einen Piepton ab, dann beginnt es zu arbeiten. Drücken Sie die Taste , nach dem Signalton hört der Betrieb auf und die Taste  hört auf zu blinken. Drücken Sie die Taste , nach dem Signalton hört das Gerät auf zu arbeiten und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Achtung

(1) Während des Betriebs können Sie den Behälter herausziehen, um das Garergebnis zu überprüfen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, das Gerät schaltet sich dabei automatisch aus. Sobald Sie den Behälter einsetzen, arbeitet das Gerät mit dem ursprünglichen Programm weiter.

(2) Wenn die Stromversorgung während des Betriebs unterbrochen wird, schaltet sich das Gerät aus und alle Kontrollleuchten erlöschen. Nach dem Wiedereinschalten der Stromversorgung arbeitet das Gerät mit dem ursprünglichen Programm weiter.

4. Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf der Garzeit hört das Heizelement auf zu arbeiten und es wird 00 Minute angezeigt (der Motor läuft weiter, es ertönt ein Signalton als Warnung). Der Motor läuft noch 1 Minute lang weiter, um das Gerät abzukühlen, und das Gerät schaltet dann in den Standby-Modus.

Programm	Standardzeit (Min.)	Standardtemperatur (°C)
 Vorheizen	3	180
 Pommes Frites	18	200
 Braten	12	200
 Hühnerschenkel	20	200
 Steak	12	180
 Kuchen	25	160
 Garnele	8	180
 Fisch	10	180
 Hühnerfleisch	30	200
 Gemüse	10	160

Hinweis: Berühren Sie das Gerät während des Betriebs und etwa 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da es sehr heiß ist. Halten Sie nur den Griff fest.

Bedienungsschritte

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb und setzen Sie den Korb dann in den Behälter ein.
3. Setzen Sie den Behälter richtig ins Gerät ein. Wählen Sie das entsprechende Programm und drücken Sie die Taste **▶||**, um den Garvorgang zu starten.
4. Anzeige auf dem Bildschirm
Nach der Auswahl des Programms werden die entsprechende Temperatur und Zeit auf dem Display angezeigt. Außerdem blinkt das Symbol des gewählten Programms während des Garvorgangs immer.
5. Einige Zutaten müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden (sehen Abschnitt „Einstellungen“). Um die Zutaten zu schütteln, nehmen Sie den Behälter mit dem Griff aus dem Gerät. Schieben Sie ihn nach dem Schütteln wieder zurück.

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns die Korbentriegelungstaste nicht.

6. Sobald der Timer ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
7. Prüfen Sie die Garergebnisse.
Wenn die Zutaten noch nicht ganz gar sind, schieben Sie den Behälter einfach wieder in das Gerät und lassen Sie es noch ein paar Minuten weitergaren.
8. Leeren Sie den Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller aus. Hinweis: Verwenden Sie zum Herausnehmen größerer oder zerbrechlicher Zutaten eine Zange.
9. Wenn Sie mit einer Charge von Zutaten fertig sind, ist das Gerät sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

Achtung: Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Das ist normal und verschwindet bald wieder. Achten Sie darauf, dass der Bereich um das Gerät gut belüftet ist.

Einstellungen

Außer diesen voreingestellten Programmen können Sie mit diesem Gerät auch andere Speisen zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur selbst einstellen. Die nachstehende Tabelle kann Ihnen dabei helfen. Achtung: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur zur Referenz dienen. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht garantieren, dass diese Einstellungen die besten für Ihre Zutaten sind.

Dank der Schnellen-Heißluftzirkulation-Technik wird der Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, deshalb wird der Garvorgang durch kurzes Herausziehen des Behälters kaum beeinträchtigt.

Tipps:

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine kürzere Garzeit als die größeren.
- Große Mengen an Zutaten erfordern eine etwa längere Garzeit und kleine Mengen kürzere.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während des Garens kann das Garergebnis optimieren und vermeidet, dass die Zutaten ungleichmäßig gegart werden.
- Für einen knusprigen Effekt können Sie die frischen Kartoffeln mit einer Schicht Öl überziehen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in diesem Gerät gegart werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes frites beträgt 500 g.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Der vorgefertigte Teig erfordert eine kürzere Garzeit als der hausgemachte Teig.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150 °C und den Timer auf ca. 10 Minuten einstellen.

	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Zutaten beim Garen schütteln oder nicht	Tipp
Kartoffel & Pommes Frites				
Dünne gefrorene Pommes frites	12-16	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes frites	12-20	200	Ja	

Hausgemachte Pommes frites (8x8 mm)	18-25	180	Ja	1-2 Löffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	18-22	180	Ja	1-2 Löffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	200	Ja	1-2 Löffel Öl hinzufügen
Rösti	15-18	180		
Kartoffelauflauf	18-22	180		
Geflügelfleisch				
Steak	8-12	180		
Schweinekoteletts	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurstbrötchen	13-15	200		
Hühnerschenkel	18-22	180		
Hühnerbrustfilet	10-15	180		
Snacks				
Frühlingsrolle	8-10	200	Ja	Auftauen mit Vorheizfunktion
Tiefkühl-Hähnchen	6-10	200	Ja	Auftauen mit Vorheizfunktion
Tiefkühl-Fisch	6-10	200		Auftauen mit Vorheizfunktion
Panierte Käse-Sticks	10	200		Auftauen mit Vorheizfunktion
Gefülltes Gemüse	10	160		Auftauen mit Vorheizfunktion

Pommes frites selbst machen

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, gefrorene Pommes frites zu verwenden. Wenn Sie Ihre eigenen Pommes frites machen möchten, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

- Schälen und schneiden Sie die Kartoffeln in Stäbchen.
 - Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in Wasser ein, nehmen Sie sie dann heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
 - Geben Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Kartoffelstäbchen darin und rühren diese um, bis alle Stäbchen mit Öl bedeckt sind.
 - Nehmen Sie die Kartoffelstäbchen mit einem Küchenhelfer aus der Schüssel, damit das überschüssige Öl in der Schüssel bleibt. Legen Sie dann die Kartoffelstäbchen in den Frittierkorb.
- Achtung: Legen Sie nicht alle Kartoffelstäbchen auf einmal in den Korb, damit sich kein überschüssiges Öl am Boden der Pfanne ansammelt.
- Garen Sie die Kartoffelstäbchen nach den oben genannten Anweisungen.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Behälter und der Frittierkorb sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

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

Achtung: Entfernen Sie den Korb, damit der Behälter schneller abkühlen kann.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Behälter und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Mit Fettlöser können Sie Schmutzreste entfernen.

Achtung: Der Behälter und der Korb sind spülmaschinenfest.

Hinweis: Wenn sich Schmutz auf dem Korb festsetzt, setzen Sie ihn im Behälter, füllen Sie ihn mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und weichen Sie sie ca. 10 Minuten ein.

- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste von Lebensmittelresten.

Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an den Strom angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in einer geerdeten Wandsteckdose.
Lebensmittel sind nicht reif gegart.	Es gibt zu viele Zutaten im Frittierkorb.	Geben Sie die Zutaten in kleinen Portionen in den Frittierkorb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gegart.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Gartemperatur (sehen „Einstellungen“).
	Die Garzeit ist zu kurz eingestellt.	Verlängern Sie die Garzeit (sehen „Einstellungen“).
Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Bestimmte Lebensmittel müssen während des Kochvorgangs geschüttelt werden.	Schütten Sie die übereinander gelegten Zutaten (z. B. Pommes frites) während des Garvorgangs gleichmäßig (sehen „Einstellungen“).
Lebensmittel sind nicht knusprig.	Die Lebensmittel sind für herkömmliche Fritteuse geeignet.	Geben Sie die für Backofen geeigneten Lebensmittel hinein oder bestreichen Sie die Lebensmittel leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Behälter kann nicht ins Gerät eingeschoben werden.	Der Behälter ist mit zu vielen Lebensmitteln gefüllt.	Die Lebensmittel können das maximale Fassungsvermögen nicht überschreiten.
	Der Frittierkorb ist nicht richtig in den Behälter eingesetzt.	Drücken Sie den Frittierkorb nach unten in den Behälter, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt weißer Rauch.	Fettige Lebensmittel werden gegart.	Beim Kochen von fettigen Zutaten sollte die Temperatur unter 180 °C gehalten werden.
	Im Behälter verbleiben Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Die Fettreste erzeugen beim Erhitzen weißen Rauch. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Frittierkorb und den Behälter.

Die frischen Pommes frites sind nicht gleichmäßig gegart.	Die Kartoffelstäbchen werden vor dem Garen nicht gut eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Min. in Wasser ein, danach nehmen Sie sie heraus und trocknen mit Küchenpapier ab.
Die frischen Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von dem Anteil des Öls und Wassers in den Pommes frites ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut abtrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.