

Rohnson®

Bedienungsanleitung

HEISSLUFTFRITTEUSE MIT DOPPELKORB

R-2842



Lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Setzen Sie das Gerät nur so ein, wie dies in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für künftige Verwendungen.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

- Die Gewährleistung erlischt, sofern die Beschädigung des Gerätes auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen sind. Unsachgemäße Verwendung des Gerätes gilt nicht als bestimmungsgemäße Verwendung in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- Vor dem Anschluss des Gerätes in die Steckdose prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführte Spannung mit der elektrischen Spannung der Steckdose übereinstimmt.
- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden.

HINWEIS

- Das Gerät darf durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit geminderter physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden, oder wenn sie in der gefahrlosen Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der möglichen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen Kinder ab 8 nur unter Aufsicht durchführen. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Zwecke, für die es bestimmt ist.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung über einen Programmierer, eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder seine Reinigung geplant ist, muss es ausgeschaltet und aus der Steckdose gezogen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, auf den Boden gefallen, beschädigt ist oder ins Wasser getaucht wurde. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn der Netzstecker beschädigt ist. Am Gerät dürfen Sie selbst keine Reparaturen vornehmen. Am Gerät dürfen Sie keine

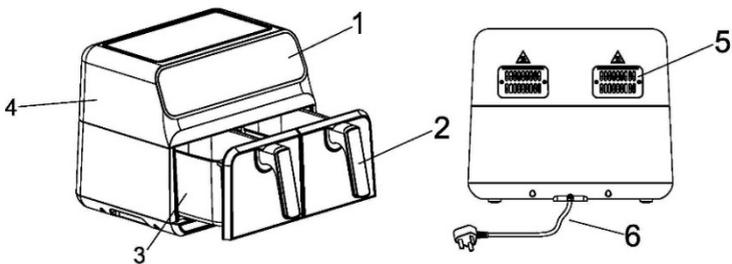
Änderungen vornehmen – es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Sämtliche Reparaturen und Einstellungen sind ausschließlich durch eine autorisierte Servicestelle durchzuführen.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz niemals durch Ziehen am Netzkabel – es besteht Beschädigungsgefahr am Netzkabel/Steckdose.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkannte hängt oder scharfe, oder heiße, Oberflächen berührt.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz im Außenbereich bestimmt. Es ist nicht für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht über heißen Oberflächen oder in der Nähe von Warmquellen wie Gas- oder Elektroherden, Öfen usw.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven oder brennbaren Stoffen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, stabile, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Halten Sie das Gerät in sicheren Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z.B. Vorhängen. Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und umliegenden Gegenständen muss mindestens 10 cm betragen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab. Die Luftzirkulationsöffnungen dürfen durch nichts blockiert werden. Stellen Sie sicher, dass um das Gerät herum ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät auf.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts immer, dass die Behälter richtig positioniert sind.
- Der abnehmbare Behälter darf nicht mit Öl gefüllt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Wenn während des Betriebs schwarzer Rauch aus dem Gerät aufsteigt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs und bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit warm. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Verwenden Sie immer nur den Griff und die Tasten. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf, der während des Betriebs aus den Lüftungsöffnungen des Geräts austritt.

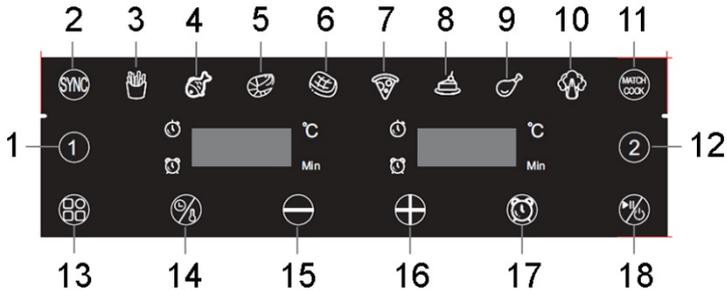
- Nehmen Sie den heißen Frittierbehälter mit dem Lebensmittel langsam und vorsichtig heraus. Seien Sie bei der Handhabung besonders vorsichtig und tragen Sie Küchenhandschuhe.
- Stellen Sie den heißen Behälter nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- Wir empfehlen, bei der Verwendung des Geräts eine Unterlage (kein Kunststoff) zu verwenden, um Verfärbungen der Arbeits- oder Tischoberfläche zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Bevor Sie das Gerät in irgendeiner Weise anfassen, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen Händen.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt des Geräts mit Wasser. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwenden.

GERÄTEBESCHREIBUNG



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Bedienpult | 4. Gerätekörper |
| 2. Griff | 5. Löcher für Heißluftaustritt |
| 3. Frittierbehälter mit Gitter | 6. Netzkabel |

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Linker Behälter-Taste | 11. Taste für zweifache Zubereitung |
| 2. Taste für synchrone Zubereitung | 12. Rechte Behälter-Taste |
| 3. Pommes-frites-Programm | 13. Taste für Programmeinstellungen |
| 4. Fisch-Programm | 14. Tasten zur Einstellung von
Zeit/Temperatur |
| 5. Garnelen-Programm | 15. Taste – |
| 6. Steak-Programm | 16. Taste + |
| 7. Pizza-Programm | 17. Taste für Rührerinnerung |
| 8. Dessert-Programm | 18. Start/Pause/ON/OFF-Taste |
| 9. Hühner-Programm | |
| 10. Gemüse-Programm | |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Waschen Sie die herausnehmbare Behälter und die Roste in warmem Wasser mit neutralem Küchenreiniger, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab.

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Nehmen Sie die Frittierwannen heraus und legen Sie die gewünschte Menge Lebensmittel darauf. Verteilen Sie die Lebensmittel so gleichmäßig wie möglich auf dem Rost.

- Die Menge der Lebensmittel darf das Volumen des Behälters mit dem Rost nicht überschreiten.
- Um optimale Ergebnisse und kürzere Backzeiten zu erzielen, empfehlen wir, kleinere Portionen zuzubereiten.

Bemerkung: Lebensmittel können ohne Verwendung von Öl zubereitet werden. Wir empfehlen jedoch, das Essen mit etwas Öl zu bestreichen, damit es noch knuspriger wird.

- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Verwendung auf.
- Setzen Sie die Frittierwannen mit den Lebensmitteln in das Gerät ein.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (es ertönt ein akustisches Signal).
- Schalten Sie das Gerät mit der Start/Pause/EIN/AUS-Taste ein.
- Drücken Sie die linke oder rechte Wannetaste, um die zu programmierende Wanne auszuwählen (die Wannen können unabhängig voneinander programmiert werden). Wählen Sie mit der Taste für Programmeinstellungen das gewünschte Programm aus (siehe TABELLE DER PROGRAMME). Das Display zeigt Temperatur und Garzeit an. Verwenden Sie die Tasten + und –, um die Garzeit und -temperatur einzustellen. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um die zweite Wanne einzurichten.
- Drücken Sie die Start/Pause/ON/OFF-Taste, um das Gerät zu starten.
- Die Zeit- und Temperatureinstellungen können während der Zubereitung von Speisen durch Drücken der linken oder rechten Wanne-Taste und anschließend der Start/Pause/Ein/Aus-Taste angepasst werden. Der Betrieb der gewählten Behälter wird unterbrochen und die Temperatur und die Zeit für diese Wanne können eingestellt werden.

Bemerkung: Bei der ersten Verwendung bemerken Sie möglicherweise einen leichten Rauch oder Geruch. Dieses Phänomen ist völlig normal und wird bald verschwinden.

- Um Speisen mit den gleichen Einstellungen für beide Behälter zuzubereiten, stellen Sie einfach den linken Behälter ein und drücken Sie dann die Taste für zweifache Zubereitung, um die gleichen Einstellungen für beide Behälter zu speichern.

- Wenn Sie möchten, dass beide Behälter trotz unterschiedlicher Einstellungen gleichzeitig die Speisenzubereitung abschließen, stellen Sie den linken und den rechten Behälter ein und drücken Sie dann die synchrone-Zubereitungstaste (das Display des Behälters mit der kürzeren Zubereitungszeit zeigt HOLD). Die Speisen in beiden Behältern werden gleichzeitig fertig.
- Mit der Start/Pause/EIN/AUS-Taste können Sie den Betrieb unterbrechen und die Zubereitung von Speisen wieder aufnehmen.
- Um beide Behälter auszuschalten, drücken Sie lange auf die Start/Pause/ON/OFF-Taste. Um nur einen Behälter auszuschalten, drücken Sie die linke oder rechte Behältertaste und dann lange die Start/Pause/ON/OFF-Taste.
- Mit der Taste zum Einstellen der Rührerinnerung kann die Rührerinnerungszeit während der Zubereitung von Speisen für jeden Behälter eingestellt werden.

Hinweis: Der Frittierbehälter ist nach Gebrauch heiß, nicht berühren! Verwenden Sie beim Umgang mit dem Behälter nur den Griff und Küchenhandschuhe. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Falls erforderlich, können Sie eine zusätzliche Backzeit einstellen.
- Nehmen Sie die Behälter aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage und nehmen Sie die Lebensmittel heraus. Verwenden Sie keine scharfen Küchenwerkzeuge, um die Antihaf-Oberfläche nicht zu beschädigen.

Hinweis: Während des Kochens können sich heißes Fett oder Flüssigkeiten am Boden der Behälter ansammeln. Stellen Sie die Behälter niemals auf den Kopf, um ein Auslaufen von Flüssigkeit und Verbrennungen zu vermeiden.

- Bei Bedarf können Sie sofort eine weitere Portion im Gerät zubereiten.

Bemerkung: Bei der Zubereitung fetthaltiger Speisen empfiehlt es sich, das überschüssige Fett aus dem Behälter zu gießen, bevor die nächste Portion zubereitet wird.

- Das Gerät kann auch zum Erhitzen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

TABELLE DER PROGRAMME

Programm	Min.-max. Menge	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Zeit
Pommes-frites	100-400 g	200°C	20 min.
Fisch	100-400 g	200°C	18 min.
Garnelen	100-400 g	180°C	20 min.
Steak	100-400 g	180°C	20 min.
Pizza	100-400 g	200°C	20 min.
Dessert	100-400 g	160°C	30 min.
Huhn	100-400 g	200°C	20 min.
Gemüse	100-400 g	160°C	18 min.

Bemerkung: Fügen Sie bei der ersten Inbetriebnahme immer 3 Minuten zum Vorheizen des Geräts hinzu. Wenn Sie Lebensmittel in beiden Behältern gleichzeitig zubereiten, müssen Sie die Garzeit um 5 Minuten verlängern.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab.
- Waschen Sie den herausnehmbaren Behälter und den Rost in heißem Wasser mit neutralem Küchenreiniger, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn. Verwenden Sie keine scharfen Küchenwerkzeuge, um die Antihaft-Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Um eingebrannte Speisereste aus dem Behälter oder vom Rost zu entfernen, füllen Sie den Behälter mit Wasser und neutralem Küchenreiniger und lassen Sie ihn 10 Minuten einwirken.
- Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes regelmäßig mit einem feuchten Tuch von Öl und trocknen Sie es anschließend gründlich mit einem sauberen Tuch ab. Reinigen Sie das Heizelement bei Bedarf mit einer weichen Bürste von Speiseresten.
- Verwenden Sie weder aggressive, noch abrasive Reinigungsmittel!

- Das Gerät darf nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Bewahren Sie das Gerät in seiner Originalverpackung an einem trockenen Ort auf.

TABELLE DER PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an
	Das Programm wurde nicht gestartet	Stellen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen auf
Das Lebensmittel ist ungenügend gekocht	Zu viele Lebensmittel im Korb	Bereiten Sie Lebensmittel in kleineren Portionen zu
	Temperatur zu niedrig	Temperatureinstellungen anpassen
Das Gericht ist ungleichmäßig gebacken	Überlappende Lebensmittel oder größere Mengen an Lebensmitteln	Rühren Sie die Speisen etwa nach der Hälfte der Backzeit um
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Zu fettiges Essen oder zu viel zugesetztes Öl	Bereiten Sie keine zu fettigen Speisen zu. Fügen Sie eine ausreichende Menge Öl hinzu
	Ölrückstände im Behälter	Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Nennspannungsbereich	220-240V
Nennfrequenz	50/60 Hz
Nennleistungsaufnahme	1700 W

Textänderungen und Änderungen der technischen Daten vorbehalten.

ANWEISUNGEN UND INFORMATIONEN ZUR VERPACKUNGS-ENTSORGUNG

Das gebrauchte Verpackungsmaterial ist an einer durch die Gemeinde festgelegte Stelle zu entsorgen.

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN



Dieses Symbol auf den Produkten oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die elektrischen und elektronischen Altgeräte nicht als normales Kommunalabfall entsorgt werden dürfen. Um diese Produkte ordnungsgemäß zu entsorgen, zurückzugewinnen und zu recyceln, müssen sie den festgelegten Sammelstellen zugeführt werden. Alternativ ist es in einigen EU-Ländern möglich, die Produkte beim örtlichen Verkäufer abzugeben, sofern bei ihm gleichwertige Produkte gekauft wurden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zur Aufrechterhaltung der wertvollen Naturquellen und Vermeidung der potentiellen negativen Einflüsse auf die Umwelt und menschliche Gesundheit, die infolge einer unsachgemäßen Abfallentsorgung entstehen könnten.



Dieses Produkt erfüllt alle grundlegenden Anforderungen der einschlägigen EU-Richtlinien.