ROMMELSBACHER

D **Bedienungsanleitung**

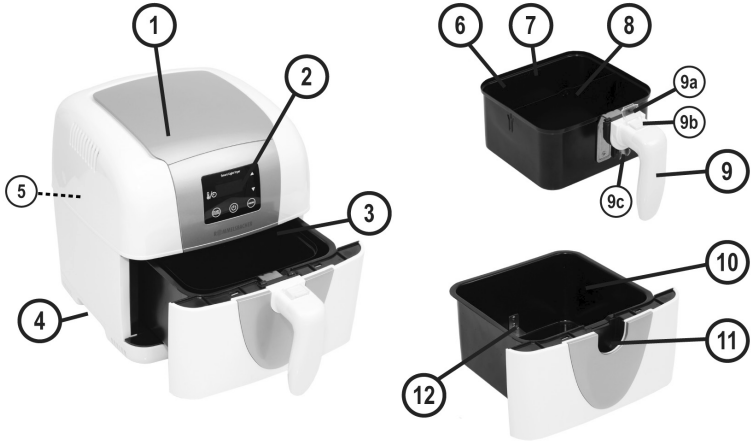
GB **Instruction manual**

# FRH 1400

Heißluft Fritteuse

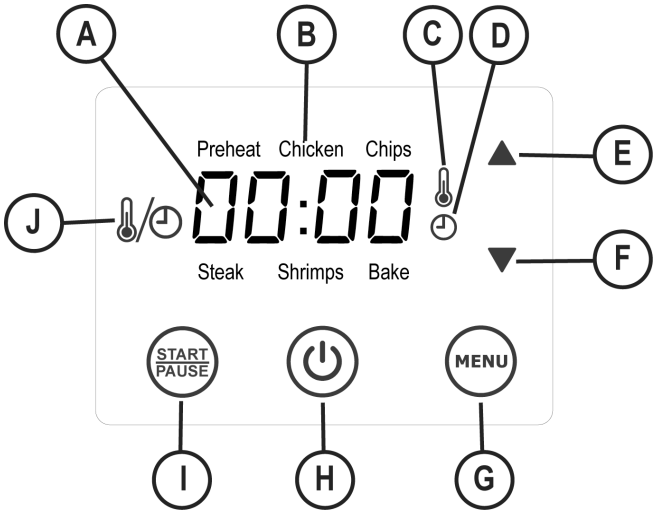
Air fryer

## Produktbeschreibung – Product description




| | D | GB |
|---|---|---|
| 1 | Basisgerät | basic appliance |
| 2 | Bedienblende mit Anzeige | control panel with display |
| 3 | Heizelement und Ventilator an der Oberseite des Backraums | heating element and fan at the upper side of the frying chamber |
| 4 | Griffmulde | grip recess |
| 5 | Luftauslassöffnung auf der Geräterückseite | air outlet at the back side of the appliance |
| 6 | antihaftbeschichteter Backkorb | non-stick coated frying basket |
| 7 | Markierung für „MAX“ Füllmenge | marking for “MAX“ filling quantity |
| 8 | antihaftbeschichteter Backkorbteiler | non-stick coated frying basket divider |
| 9<br>9a<br>9b<br>9c | Handgriff<br>Schutzabdeckung<br>Entriegelungstaste<br>Verriegelungshaken | handle<br>protective cover<br>release button<br>locking hook |
| 10 | antihaftbeschichtete Backschublade | non-stick coated frying drawer |
| 11 | Aufnahmevorrichtung für den Backkorb | take-up for the frying basket |
| 12 | Abstandshalter | spacer |

## Bedienblende – Control panel




| | D | GB |
|---|---|---|
| A | Anzeige von Temperatur und Zeit | display of temperature and time |
| B | Anzeige des gewählten Programms | display of the selected programme |
| C | Symbol für die Anzeige der Temperatur | symbol for temperature display |
| D | Symbol für die Anzeige der Zeit | symbol for time display |
| E | Taste „▲“<br>Erhöhen von Temperatur/Zeit | button ”▲”:<br>to increase temperature/time |
| F | Taste „▼“<br>Reduzieren von Temperatur/Zeit | button ”▼”:<br>to decrease temperature/time |
| G | Taste „MENU“<br>Auswahl der Programme | button ”MENU”:<br>selecting programmes |
| H | Taste „EIN/AUS“<br>Ein/Ausschalten des Gerätes | button ”ON/OFF”:<br>switching the appliance on and off |
| I | Taste „START/PAUSE“<br>Starten/Pausieren des Betriebs | button “START/PAUSE”:<br>starting/pausing the operation |
| J | Taste zum Wechseln zwischen Temperatur/Zeit | button for alternating the display between temperature and time |

## D - Inhaltsverzeichnis


Produktbeschreibung ..... 2
Bedienblende ..... 3

Einleitung ..... 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ..... 5
Technische Daten ..... 5
Lieferumfang ..... 5
Verpackungsmaterial ..... 5
Entsorgungshinweis ..... 5

Für Ihre Sicherheit ..... 6
Allgemeine Sicherheitshinweise ..... 6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 7

Vor dem ersten Gebrauch ..... 8

Sicherheitsschalter ..... 8
Antihaftbeschichtung ..... 8
Wahl der voreingestellten Programme ..... 9

Inbetriebnahme des Gerätes ..... 9
Backschublade / Backkorb entnehmen bzw. wieder einschieben ..... 10
Gerät an das Stromnetz anschließen ..... 10
Gerät vorheizen ..... 11
Backkorb mit Lebensmittel befüllen ..... 11
Zubereitung mit der Programmauswahl starten ..... 11
Zubereitung im manuellen Modus starten..... 11
Backschublade / Backkorb während des Betriebs entnehmen ..... 12
Zeit-/Temperatureinstellungen während des Betriebs ändern ..... 12
Backschublade / Backkorb nach Beendigung der Zubereitung entnehmen..... 12
Gerät ausschalten..... 13

Reinigung und Pflege ..... 13
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung ..... 13
Frittiertabelle..... 14

Service und Garantie ..... 24


## GB - Contents


Product description ..... 2
Control panel..... 3

Introduction ..... 15
Intended use ..... 15
Technical data ..... 15
Scope of supply ..... 15
Packing material ..... 15
Disposal/recycling ..... 15

For your safety ..... 16
General safety advices ..... 16
Safety advices for using the appliance ..... 17

Prior to initial use ..... 18

Safety switch ..... 18
Non-stick coating ..... 18
Selecting the preset programmes ..... 18

Operation ..... 19
Removing and inserting the frying drawer / frying basket ..... 19
Connecting the appliance to the mains ..... 20
Preheating the appliance ..... 20
Filling food into the frying basket ..... 20
Frying with programme selection ..... 20
Frying in manual mode..... 21
Removing the frying drawer / frying basket during operation..... 21
Changing the time and/or temperature setting during operation ..... 22
Removing the frying drawer/frying basket after operation ..... 22
Switching off ..... 22

Cleaning and maintenance ..... 22
Troubleshooting ..... 23
Frying chart ..... 23

# D Bedienungsanleitung

## Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Heißluft Fritteuse entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät arbeitet mit einer innovativen Luftzirkulation und ist zum Frittieren, Braten, Grillen und Backen von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

| | |
|---|---|
| Nennspannung: | 220-240 V~ 50/60 Hz |
| Nennaufnahme: | 1200 - 1400 W |
| Schutzklasse: | I |
| Standby-Verbrauch: | < 0,5 W |

### Lieferumfang

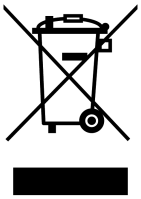
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,
PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

### Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.
Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Für Ihre Sicherheit

**ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!**

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Benutzen Sie ausschließlich das Originalzubehör.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Netzkabel!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

**ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

- **Die Oberflächen von Gerät, Backschublade, Backkorb, sonstigen Zubehörteilen sowie der Lebensmittel werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich ein Luftauslass. Achten Sie auf austretenden heißen Dampf!**
- **Achten Sie beim Herausziehen der Backschublade auf austretenden heißen Dampf. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen als Schutz vor Verbrennungen!**
- **Stellen Sie die heiße Backschublade bzw. Backkorb nach dem Herausnehmen immer auf eine hitzebeständige Unterlage, um Beschädigungen an der Arbeitsfläche zu vermeiden!**

## Arbeiten Sie mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir den Einsatz von Topflappen!
- Das Gerät arbeitet mit Heißluft, befüllen Sie das Gerät nie mit Öl oder Frittierfett!
- Achten Sie beim Befüllen des Backkorbes darauf, dass die Lebensmittel nicht den Heizkörper an der Oberseite des Backraumes berühren.
- Beachten Sie die Markierung für „MAX“ Füllmenge.
- Feuchte Lebensmittel müssen vor der Zubereitung trocken getupft werden. Entfernen Sie loses Eis.
- Gerät nur mit eingebautem Backkorb betreiben.
- Achten Sie darauf, dass der Backkorb vor dem Einschieben in das Gerät korrekt in die Backschublade eingerastet ist.
- Entriegeln Sie den Backkorb erst aus der Backschublade, nachdem diese sicher auf einer hitzebeständigen Arbeitsfläche abgestellt ist.
- Benutzen sie das Gerät nicht als Ablagefläche und decken Sie während des Betriebs die Lüftungsöffnungen oberhalb der Bedienblende sowie die Luftauslassöffnung auf der Rückseite nicht ab.
- Decken Sie nie die Luftöffnungen seitlich und auf der Rückseite des Gerätes ab.
- Überhitzte Lebensmittel, Fette und Öle können sich entzünden. Daher das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!

- **Achtung!** Sollten sich Lebensmittel, Fette und Öle durch Überhitzung entzünden, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- **Achtung!** Niemals das Feuer mit Wasser löschen!

- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
    - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
    - Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.).
    - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
    - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 20 cm, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.
    - Betreiben Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken, überstehenden Regalen oder in der Nähe von feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Das Gerät und das komplette Zubehör müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Das Gerät nie mit feuchten Händen bedienen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Vor der ersten Benutzung heizen Sie bitte das Gerät im manuellen Modus bei 20 Minuten bzw. 200 °C auf, um die Schutzschicht des Heizelementes einzubrennen.
- Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung des Raumes. Vermeiden Sie, dass sich Gerüche in andere Räume ausbreiten.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

## Sicherheitsschalter

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet.

- Sobald die Backschublade aus dem Gerät herausgezogen wird, wird der Kontakt zum integrierten Mikroschalter unterbrochen. Der Betrieb des Lüfters bzw. der Heizung wird gestoppt.
- Nach dem erneuten Einschieben der Backschublade muss zum Fortfahren die Taste „START/PAUSE“ gedrückt werden.

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass die Backschublade immer korrekt in das Gerät eingeschoben wird!

## Antihaftbeschichtung

Backschublade und Backkorb sind mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Diese ist sehr reinigungsfreundlich und zeichnet sich durch hervorragende Antihaft-Eigenschaften aus.
Damit die Beschichtung diese Eigenschaften behält, sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten:

- Schneiden Sie niemals mit einem Messer oder einem ähnlichen Gegenstand auf der Oberfläche von Backschublade bzw. Backkorb.
- Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie etc. in die Backschublade bzw. den Backkorb.
- Verwenden Sie kein Koch- bzw. Grillbesteck aus Metall sowie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände, um die zuzubereitenden Lebensmittel zu wenden oder zu entfernen.
  **Hinweis:** Wir empfehlen Koch- und Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Oberflächen keine Scheuermittel, Backofensprays und kratzende Reinigungshilfen.
- Wir empfehlen zur Reinigung einen weichen Spülschwamm/Spülbürste sowie warmes Wasser mit etwas Spülmittel.

## Wahl der voreingestellten Programme

Mit der elektronischen Steuerung kann zwischen 6 Programmen (1 Programm zum Vorheizen sowie 5 Programme zur Zubereitung von Speisen) gewählt werden. Die voreingestellte Temperatur bzw. Zeit kann bei jeder Anwendung individuell an Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst werden.
Die nachstehende Tabelle zeigt die voreingestellten Temperaturen und Zeiten (Richtwerte):

| Programm | Anzeige | voreingestellte Temperatur (*) | voreingestellte Zeit (**) |
|---|---|---|---|
| 1 | **Preheat** (Vorheizen) | **180 °C** | **03:00** Minuten |
| 2 | **Chicken** (Huhn, in Stücken) | **200 °C** | **15:00** Minuten |
| 3 | **Chips** (Pommes frites, gefroren) | **180 °C** | **14:00** Minuten |
| 4 | **Steak** (Fleisch, in Scheiben) | **160 °C** | **11:00** Minuten |
| 5 | **Shrimps** (Fisch) | **170 °C** | **12:00** Minuten |
| 6 | **Bake** (Baken) | **150 °C** | **15:00** Minuten |

(*) die Temperatur kann von 65 °C – 200 °C in 5 °C Schritten eingestellt werden
(**) die Zeit kann von 1 Sek. – 30 Min. in Min./Sek. Schritten eingestellt werden
**Hinweis:** Die individuell eingestellten Parameter werden nicht abgespeichert!

## Inbetriebnahme

**ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

- **Die Oberflächen von Gerät, Backschublade, Backkorb sowie sonstige Zubehörteile werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Achten Sie beim Herausziehen der Backschublade auf austretenden heißen Dampf, benutzen Sie ggf. einen Topflappen als Schutz vor Verbrennungen!**
- **Stellen Sie die Backschublade immer auf eine hitzebeständige Oberfläche!**

## Backschublade mit Backkorb entnehmen bzw. wieder einschieben

- Fassen Sie hierzu den Handgriff und ziehen die Backschublade aus dem Backraum heraus.
- Stellen sie die Schublade auf eine hitzebeständige Ablagefläche. Achten Sie darauf, dass Sie bei der Entnahme nicht auf die Entriegelungstaste für den Backkorb drücken, damit der Korb nicht vorzeitig entriegelt wird.

**ACHTUNG:** Die Entriegelungstaste dient nicht zur Entnahme der Backschublade!

- Zur Entnahme des Backkorbes aus der Backschublade klappen Sie die kleine Schutzabdeckung auf der Oberseite des Handgriffes nach oben und drücken die Entriegelungstaste. Entnehmen Sie den Backkorb nach oben.
- Der Backkorb kann mit dem Backraumteiler in 2 Hälften geteilt werden Hierzu den Backraumteiler in die dafür vorgesehenen Schlitze einsetzen
  **Hinweis:** Der Backraumteiler wird hierbei nicht fest fixiert, achten Sie daher beim Drehen oder beim Entleeren des Backkorbes darauf, dass der Backraumteiler nicht herausfällt!
- Zum Einbau des Backkorbes setzen Sie den Korb in die Backschublade ein. Achten Sie dabei darauf, dass der Backkorb korrekt in der dafür vorgesehenen Aufnahmevorrichtung korrekt einrastet. Klappen Sie anschließend die Schutzabdeckung auf der Oberseite des Handgriffes nach unten.
- Führen Sie die Backschublade bis zum Anschlag in den Backraum des Gerätes ein.

Achten Sie beim Herausziehen der Backschublade auf austretenden heißen Dampf. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen o. Ä. als Schutz vor Verbrennungen!

## Gerät an Stromnetz anschließen

- Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose stecken.
- Ein akustisches Signal ertönt und die Taste „EIN/AUS“ blinkt.
- Das Gerät ist im Standby-Modus.

## Gerät vorheizen

- Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät in den Auswahl-Modus zu schalten.
- Wählen Sie zum Vorheizen des Gerätes zuerst mit der Taste „MENU“ das Programm „Preheat“.
- Starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „START/PAUSE“. Im Display wird nun abwechselnd die Temperatur bzw. Zeit angezeigt.
  **Hinweis:** Das Symbol für die Temperaturanzeige blinkt solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Ist das Programm „Preheat“ abgelaufen, ertönt ein 3maliger Signalton und im Display wird „00:00“ angezeigt. Wird innerhalb von 10 Minuten keine weitere Aktion ausgeführt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

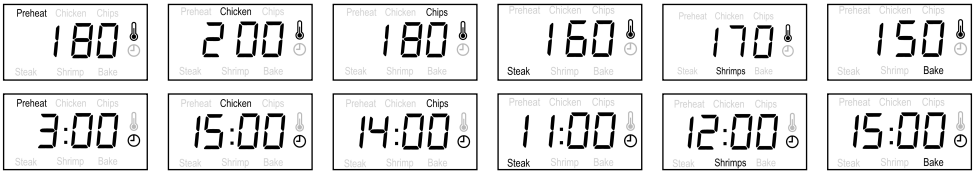
## Backkorb mit Lebensmittel befüllen

**Hinweis:** Beachten Sie die Vorgehensweise „Backschublade/Backkorb entnehmen bzw. wieder einschieben“.

- Entnehmen Sie nach dem Aufheizen die Backschublade. Das Display erlischt und die Taste „EIN/AUS“ blinkt.
- Befüllen Sie den Backkorb mit den zur Zubereitung bestimmten Lebensmitteln. Beachten Sie dabei die maximale Füllmenge des Backkorbes.
- Schieben Sie anschließend die Backschublade wieder in den Backraum des Gerätes ein.

## Zubereitung mit der Programmauswahl starten

- Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät in den Auswahl-Modus zu schalten.
- Wählen Sie nun mit der Taste „MENU“ das gewünschte Programm. Ändern Sie ggf. Temperatur und Zeit.
- Im Display wird abwechselnd die voreingestellte Temperatur bzw. Zeit angezeigt.




- Ggf. Zeit-/ Temperatureinstellung ändern
  - Zum Verändern der **Zeit** drücken Sie 1x die Taste „J“. Es blinkt die Minuten-Anzeige.
  - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Zeit im Minuten-Takt verändert werden.
  - Zum Verändern der Sekunden drücken Sie ein 2. Mal die Taste „J“. Es blinkt die Sekunden-Anzeige.
  - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Zeit im Sekunden-Takt verändert werden.
  - Zum Verändern der **Temperatur** drücken Sie ein 3. Mal die Taste „J“. Es blinkt die Temperatur-Anzeige.
  - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Temperatur in Schritten von 5 °C verändert werden.
- Sind alle Einstellungen vorgenommen, starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „START/PAUSE“. Im Display wird nun abwechselnd die Temperatur bzw. Zeit angezeigt. Das Symbol für die Temperaturanzeige blinkt solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Ist die Zeit des Programms abgelaufen, ertönt ein 3maliger Signalton und im Display wird „00:00“ angezeigt.

## Zubereitung im manuellen Modus starten

- Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät in den Auswahl-Modus zu schalten.
- Im Display wird als abwechselnd die voreingestellte Temperatur „180 °C“ und die Zeit „20:00“ Minuten angezeigt.
- Ggf. Zeit-/ Temperatureinstellung ändern
  - Zum Verändern der **Zeit** drücken Sie 1x die Taste „J“. Es blinkt die Minuten-Anzeige.
  - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Zeit im Minuten-Takt verändert werden.
  - Zum Verändern der Sekunden drücken Sie ein 2. Mal die Taste „J“. Es blinkt die Sekunden-Anzeige.
  - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Zeit im Sekunden-Takt verändert werden.

    - Zum Verändern der **Temperatur** drücken Sie ein 3. Mal die Taste „J“. Es blinkt die Temperatur-Anzeige.
    - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Temperatur in Schritten von 5 °C verändert werden.
- Sind alle Einstellungen vorgenommen, starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „START/PAUSE“. Im Display wird nun abwechselnd die Temperatur bzw. Restzeit angezeigt. Das Symbol für die Temperaturanzeige blinkt solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Ist die Zeit des Programms abgelaufen, ertönt ein 3maliger Signalton und im Display wird „00:00“ angezeigt.

## Backschublade bzw. Backkorb während des Betriebs entnehmen

Wir empfehlen, nach ca. der Hälfte der Zeit das Gargut zu schütteln bzw. zu wenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Ggf. kann dieser Vorgang mehrmals durchgeführt werden.

**Hinweis:** Beachten Sie die Vorgehensweise „Backschublade/Backkorb entnehmen bzw. wieder einschieben“.

- Backschublade/Backkorb entnehmen.
- Die Entnahme der Backschublade wird mit einem 3fachen Signalton angezeigt. Das Programm stoppt den Ablauf, im Display blinkt das gewählte Programm sowie abwechselnd die Anzeige von Temperatur und Zeit.
- Wenden/drehen Sie das Gargut mit Hilfe eines hitzebeständigen Koch-/Grillbestecks.
- Setzen Sie ggf. den Backkorb in die Schublade ein und schieben Sie anschließend die Backschublade wieder in den Backraum des Gerätes ein.
- Starten Sie das Gerät erneut, indem Sie die Taste „START/PAUSE“ drücken.

Achten Sie beim Herausziehen der Backschublade auf austretenden heißen Dampf. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen o. Ä. als Schutz vor Verbrennungen!

## Zeit-/Temperatureinstellung während des Betriebs ändern

- Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Betrieb zu stoppen.
    - Zum Verändern der **Zeit** drücken Sie 1x die Taste „J“. Es blinkt die Minuten-Anzeige.
    - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Zeit im Minuten-Takt verändert werden.
    - Zum Verändern der Sekunden drücken Sie ein 2. Mal die Taste „J“. Es blinkt die Sekunden-Anzeige.
    - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Zeit im Sekunden-Takt verändert werden.
    - Zum Verändern der **Temperatur** drücken Sie ein 3. Mal die Taste „J“. Es blinkt die Temperatur-Anzeige.
    - Mit der Taste „▲“ bzw. „▼“ kann die Temperatur in Schritten von 5 °C verändert werden.
- Sind alle Einstellungen vorgenommen, starten Sie das Gerät erneut durch Drücken der Taste „START/PAUSE“. Im Display wird nun abwechselnd die Temperatur bzw. Restzeit angezeigt. Das Symbol für die Temperaturanzeige blinkt solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

## Backschublade mit Backkorb nach Beendigung der Zubereitung entnehmen

**Hinweis:** Beachten Sie die Vorgehensweise „Backschublade/Backkorb entnehmen bzw. wieder einschieben“.

- Ist das einstellte Programm abgelaufen, ertönt ein 3maliger Signalton und im Display wird „00:00“ angezeigt. Wird die Backschublade entnommen oder innerhalb von 10 Minuten keine weitere Aktion ausgeführt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
- Backschublade/Backkorb entnehmen.

Achten Sie beim Herausziehen der Backschublade auf austretenden heißen Dampf. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen als Schutz vor Verbrennungen!

- Gerät und Zubehör nach Abkühlung reinigen.

### Gerät ausschalten

- Ist das einstellte Programm abgelaufen, ertönt ein 3maliger Signalton und im Display wird „00:00“ angezeigt. Wird die Backschublade entnommen oder innerhalb von 10 Minuten keine weitere Aktion ausgeführt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
- Mit der Taste „EIN/AUS“ kann die Zubereitung jederzeit unterbrochen und das Gerät in den Standby-Modus versetzt werden.
- **Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.**

## Reinigung und Pflege

**ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungsgefahr!**

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
- Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!
- Bevor Sie das Gerät bzw. die Zubehörteile reinigen, das komplette Gerät unbedingt abkühlen lassen!

- Gerät und Zubehör nach jedem Gebrauch reinigen.
- Basisgerät innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.
- Alle Zubehörteile (Backschublade, Backkorb und Backkorbteiler) sind mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet und lassen sich daher leicht reinigen.
- Benutzen Sie zum Reinigen eine weiche Spülbürste und Spülmittel und spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung können die Teile in warmem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden.
- Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.

- **Wir empfehlen, die Zubehörteile <u>nicht</u> in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.**
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

## Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

| Feststellung | Ursache und Behebung |
|---|---|
| *Gerät hat keine Funktion* | • Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt.<br>• Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.<br>• Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen! |
| *Gerät lässt sich nicht einschalten* | • Prüfen Sie, ob die Backschublade korrekt in das Gerät eingeschoben ist. |

## Frittiertabelle

Wir empfehlen, das Gargut nach ca. der Hälfte der Zeit zu wenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Beachten Sie bei der Zubereitung auch die Hinweise des jeweiligen Herstellers auf der Verpackung der Lebensmittel.
Die angegebenen Zeiten der nachstehenden Rezeptvorschläge sind Richtwerte. Sie können sie je nach Menge und Geschmack variieren.

| Gericht | empfohlenes Gewicht | Temperatur | Zeit |
|---|---|---|---|
| Pommes frites gefroren | (7x7 mm) 350 g<br>(10x10 mm) 350 g | 180 °C<br>180 °C | 14-15 Min.<br>18-20 Min. |
| für frische Pommes frites die Zeit um 5-10 Min. erhöhen! | | | |
| Hähnchenflügel / Nuggets | 350 g | 200 °C | 14-15 Min. |
| Hähnchenschlegel | 350 g | 200 °C | 20 Min. |
| Rindersteak | 300 g | 160 °C | 9-10 Min. |
| Garnelen | 400 g | 170 °C | 12-13 Min. |
| Fisch | 400 g | 200 °C | 12-14 Min. |
| Country Kartoffeln | 100 g | 200 °C | 15 Min. |
| Frühlingsrollen | 350 g | 170 °C | 13-15 Min. |
| Muffins | 150-200 g | 160 °C | 10-12 Min. |

# GB Instruction manual

## Introduction

We are pleased you decided in favour of this high-quality air fryer and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

**Intended use**

The appliance works with an innovative air circulation technology and is designed for frying, roasting and baking food for domestic use only (in the kitchen, at table, in office, etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

### Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

| | |
|---|---|
| Nominal voltage: | 220-240 V~ 50/60 Hz |
| Nominal power: | 1200 - 1400 W |
| Protection class: | I |
| Standby consumption: | < 0.5 W |

**Scope of supply**

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

### Disposal/recycling

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

## For your safety

**Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock and/or bad injuries and burns!**

### General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Only use the original accessories.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, the power cord and the power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in damp rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be executed by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

## Safety advices for using the appliance

**WARNING: Hazard of injury and burns!**

- **The surfaces of appliance, frying drawer, frying basket, other accessories and the food are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off.**
- **There is an air outlet at the back side of the appliance. Mind the hot steam coming out!**
- **When opening the frying drawer mind the hot steam rising. Use e. g. a pot cloth to protect you from scalding!**
- **After removal always place the hot frying drawer and frying basket on a heat-resistant support in order not to damage your working surface!**

**Thus, act with caution:**

- We recommend using pot cloths for protection.
- The appliance works with hot air. Never fill the appliance with oil or frying fat!
- When filling the frying basket observe that the food cannot touch the heating element at the upper side of the frying chamber.
- Observe the marking for the MAX filling capacity.
- Wet food must be dapped dry before frying. Remove loose ice.
- Only operate the appliance with frying basket in place.
- Before inserting the drawer into the appliance make sure that the frying basket sits properly engaged.
- Place the frying drawer on a heat resistant work surface before taking out the frying basket.
- Do not use the appliance as a storing place and do not cover the air outlets above the control panel and at the back side.
- Never cover the lateral or rearward ventilation openings.
- Overheated foods, fats and oils can ignite. Thus operate the appliance only under supervision.

- **Caution!** If the food, grease or oil ignites because of overheating, pull the mains plug immediately.
- **Caution!** Never extinguish fire with water!

- Observe the following when setting up the appliance:
  - Place it beyond children’s reach.
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no lacquered surfaces, table cloths, etc.).
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

- Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides to avoid damage by heat or steam and to grant an unobstructed work area.
- Make sure there are no objects or furniture sensitive to heat or moisture above the appliance. Make sure steam can draw off easily!

- Never transport the appliance when hot. Before moving or cleaning, let appliance and all accessories cool down first.
- Do not handle the appliances with hands wet.
- For a safe switch-off pull the mains plug after each use.

## Prior to initial use

- Clean all detachable accessories in hot dishwater.
- Prior to the first use it is necessary to heat up the appliance in manual mode at 200 °C for 20 minutes. This will burn-in the protective layer of the heating elements.
- Do not be bothered by the slight formation of smoke and smell, which is completely harmless. See to a good ventilation of the room and avoid that the smell gets into neighbouring rooms.
- When the appliance has cooled down, clean the interior with a damp cloth. Please refer to point “Cleaning and maintenance” for further information.

## Safety switch

The appliance is equipped with a safety switch.

- As soon as the frying drawer is taken out of the appliance, its contact to the integrated micro-switch gets interrupted. Fan and/or heater will stop.
- In case the frying drawer is inserted again, it is necessary to press the “START/PAUSE“ button to resume frying.

**Note:** Observe that the frying drawer is always inserted properly!

## Non-stick coating

The frying drawer and the frying basket feature a superior non-stick coating. Its excellent non-stick effect makes cleaning very easy. To maintain this great effect, observe the following notes:

- Never cut with a knife or similar object on the surface of frying drawer or frying basket.
- Do not put aluminium trays or foil etc. inside the frying drawer or frying basket.
- Do not use metal grill cutlery or pointed and edgy objects for turning or removing the food.
  **Note:** We recommend cutlery made of heat-resistant plastic or wood
- For cleaning the surfaces, do not use abrasives, oven sprays or scraping cleaning aids.
- It is recommended to use soft sponges or brushes with some warm dishwater.

## Selecting the preset programmes

The electronic control allows for choosing between 6 programmes (1 for preheating, 5 for preparing food). The preset temperature and/or time can be adjusted to your personal requirements each time.

The following table shows the preset temperatures and times (default values):

| programme | display | preset temperature (*) | preset time (**) |
|---|---|---|---|
| 1 | **Preheat** | **180 °C** | **03:00** minutes |
| 2 | **Chicken** (cut in pieces) | **200 °C** | **15:00** minutes |
| 3 | **Chips** (frozen) | **180 °C** | **14:00** minutes |
| 4 | **Steak** (meat in slices) | **160 °C** | **11:00** minutes |
| 5 | **Shrimps** (fish) | **170 °C** | **12:00** minutes |
| 6 | **Bake** (Baken) | **150 °C** | **15:00** minutes |

(*) the temperature can be set from 65 °C – 200 °C in 5 °C steps
(**) the time can be set from 1 sec. – 30 min. in min./sec. steps
**Note:** The individually set parameters will not be memorized!

## Operation

**WARNING: Hazard of injury and burns!**

- **The surfaces of appliance, frying drawer, frying basket as well as other accessory parts are getting hot during use.**
- **Hot surfaces firstly stay hot after switch-off.**
- **Mind the hot steam coming out when opening the frying drawer. Use e.g. a pot holder to protect you from scalding!**
- **Always place the frying drawer on a heat-resistant surface!**

**Removing and inserting the frying drawer / frying basket**

- Pull at the handle of the drawer to remove the frying drawer from the frying chamber.
- Place the drawer on a heat-resistant surface. Mind to not press the release button for the frying basket, as this would release the basket prematurely.

**ATTENTION:** The release button is not meant for removing the frying drawer!

- To remove the frying basket from the frying drawer, flip up the small protective cover on top of the handle and press the release button. Lift out the frying basket.
- With the frying basket divider the frying basket can be divided in half by inserting the divider into the provided slots.
  **Note:** The frying basket divider is not fixed. Thus pay attention that the divider will not fall out when emptying or turning the frying basket!
- To insert the frying basket put it into the frying drawer and mind to engage it properly. Then flip down the protective cover on top of the handle.
- Slip the frying drawer into the frying chamber of the appliance and push the drawer all the way to the stop.

Mind the hot steam coming out when opening the frying drawer! Use e.g. a pot holder as a scalding protection!

## Connecting the appliance to the mains

- Connect the appliance to a sufficiently fused wall receptacle.
- There is an acoustic signal and the “ON/OFF” button blinks.
- The appliance is in standby mode now.

## Preheating the appliance

- Press the “ON/OFF” button for switching the appliance into selection mode.
- Select the “Preheat” programme via the “MENU” button.
- Start the appliance by pressing the “START/PAUSE” button. Temperature and time values alternate in the display.
  **Note:** The symbol for temperature indication will blink until the set temperature has been reached.
- Once the “Preheat“ programme has run off, there is a 3-fold signal tone and the display shows “00:00”. In case there is no further activity within the next 10 minutes, the appliance will switch over to standby mode.

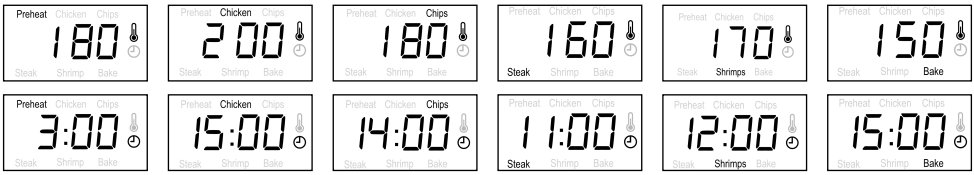
## Filling food into the frying basket

**Note:** Observe the steps in “Removing and inserting the frying drawer/frying basket”.

- Remove the frying drawer after preheating. The display goes out and the “ON/OFF” button blinks.
- Fill the frying basket with the food to be fried. Observe the maximum filling capacity of the basket.
- Then push back the frying basket into the frying chamber of the appliance.

## Frying with programme selection

- Press the “ON/OFF” button for switching the appliance into selection mode.
- Now select the desired programme by using the “MENU” button. You may alter temperature and time, if required.
- The preset temperature and time values alternate in the display.




- Time and temperature settings can be altered
  - To alter the time, press the "J" button once. The minute-display will blink.
  - With the "▲" and "▼" button the time can be changed in minute steps.
  - To change the seconds just press the "J" button a second time. The seconds display will blink.
  - With the "▲" and "▼" button the time can be changed in steps of seconds.
  - To change the temperature, press the "J" button a third time and the temperature display will blink.
  - With the "▲" and "▼" button the temperature can be changed in steps of 5 °C.
- Once all settings are made, start the appliance by pressing the "START/PAUSE" button. Temperature and time values alternate in the display. The symbol for temperature display will blink as long as the selected temperature has been reached.
- Once the programmed time has run off, there is a 3-fold signal tone and the display shows "00:00".

## Frying in manual mode

- Press the "ON/OFF" button for switching the appliance into selection mode.
- The display will show the default values 180 °C for temperature and "20:00" minutes for time. These values will alternate in the display.
- Time and temperature settings can be altered
  - To alter the time, press the "J" button once. The minute-display will blink.
  - With the "▲" and "▼" button the time can be changed in minute steps.
  - To change the seconds just press the "J" button a second time. The seconds display will blink.
  - With the "▲" and "▼" button the time can be changed in steps of seconds.
  - To change the temperature, press the „J" button a third time and the temperature display will blink.
  - With the "▲" and "▼" button the temperature can be changed in steps of 5 °C.
- Once all settings are made, start the appliance by pressing the "START/PAUSE" button. Temperature and time values alternate in the display. The symbol for temperature display will blink as long as the selected temperature has been reached.
- Once the programmed time has run off, there is a 3-fold signal tone and the display shows "00:00".

## Removing the frying drawer / frying basket during operation

After about half of the frying time we recommend to agitate or turn the food in order to achieve best frying results. You may repeat this several times, if required.

**Note:** Observe the steps in "Removing and inserting the frying drawer / frying basket".

- Remove the frying drawer / frying basket; this will be confirmed by a 3-fold signal tone. The programme stops, in the display the selected programme and the alternating values of temperature and time are blinking.
- For turning the food to be fried only use heat-proof cooking cutlery.
- Slide the frying drawer into the frying chamber of the appliance again.
- Restart the appliance by pressing the "START/PAUSE" button.

Mind the hot steam coming out when opening the frying drawer! Use e.g. a pot holder as a scalding protection!

### Changing the time and/or temperature settings during operation

- Press the “START/PAUSE” button to stop operation.
  - To alter the **time**, press the “J“ button once. The minute-display will blink.
  - With the “▲“ and “▼“ button the time can be changed in minute steps.
  - To change the seconds just press the “J” button a second time. The seconds display will blink.
  - With the “▲“ and “▼“ button the time can be changed in steps of seconds.
  - To change the **temperature**, press the “J“ button a third time and the temperature display will blink.
  - With the “▲“ and “▼“ button the temperature can be changed in steps of 5 °C.
- Once all settings are made, start the appliance by pressing the “START/PAUSE” button. Temperature and remaining time values alternate in the display. The symbol for temperature display will blink as long as the selected temperature has been reached.

### Removing the frying drawer / frying basket after operation

**Note:** Observe the steps in “Removing and inserting the frying drawer / frying basket”.

- Once the set programme has run down, there is a 3-fold signal tone and the display shows “00:00“. In case the frying drawer gets removed or there is no further activity within the next 10 minutes, the appliance will switch over to standby mode.
- Remove the frying drawer / frying basket.

Mind the hot steam coming out when opening the frying drawer! Use e.g. a pot holder as a scalding protection!

- Clean appliance and accessories after they have cooled down.

### Switching off

- Once the set programme has run down, there is a 3-fold signal tone and the display shows “00:00“.
- In case the frying drawer gets removed or there is no further activity within the next 10 minutes, the appliance will switch over to standby mode.
- With the button “ON/OFF” the frying process can be interrupted and switched to standby mode at any time.
- **For a safe switch-off pull the mains plug after each use.**

## Cleaning and maintenance

**WARNING: Hazard of injury or burns!**

- Always pull the mains plug prior to cleaning!
- Never immerse basic appliance, power cord and mains plug in water nor clean under running water!
- Prior to cleaning let cool down the appliance and all accessories!

- Clean appliance and accessories after each use.
- Wipe the basic appliance inside and outside with a damp cloth and dry it afterwards.
- All accessories (frying drawer, frying basket, frying basket divider) feature a high- quality non-stick coating and are, therefore, very easy to clean.
- Use a soft dishwashing brush and water with some washing-up liquid for cleaning. Rinse with clear water.
- In case of stubborn food residues soak the parts in some warm dishwater.
- Dry all parts thoroughly.

- **We recommend <u>not</u> cleaning the accessories in the dishwasher.**
- **Do not use abrasives or solvents; do not use sharp, scratchy objects!**
- **Do not treat the appliance or the accessories with a steam jet cleaner!**

## Trouble shooting

| Detection | Cause and remedy |
|---|---|
| *Appliance has no function* | • Check if the plug is connected properly.<br>• Check the mains outlet by connecting a different appliance for testing.<br>• Check if power cord or plug are damaged. If so, do not use the appliance. |
| *Appliance cannot be switched on* | • Check if the frying drawer is inserted properly into the appliance. |

## Frying chart

After about half of the frying time we recommend to agitate or turn the food in order to achieve best frying results. Also observe the producer's preparation instructions on the food packaging.
The times given in the table below are default values, which you can vary depending on the quantities and your taste.

| dish | recommended quantity | temperature | time |
|---|---|---|---|
| chips, frozen | (7x7 mm) 350 g<br>(10x10 mm) 350 g | 180 °C<br>180 °C | 14-15 min<br>18-20 min |
| fresh chips require 5-10 minutes more time! | | | |
| chicken wings / nuggets | 350 g | 200 °C | 14-15 min |
| chicken legs | 350 g | 200 °C | 20 min |
| steak, beef | 300 g | 160 °C | 9-10 min |
| prawns | 400 g | 170 °C | 12-13 min |
| fish | 400 g | 200 °C | 12-14 min |
| country potatoes | 100 g | 200 °C | 15 min |
| spring rolls | 350 g | 170 °C | 13-15 min |
| muffins | 150-200 g | 160 °C | 10-12 min |

## **Service und Garantie** (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

   **ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

R-08/15