



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual

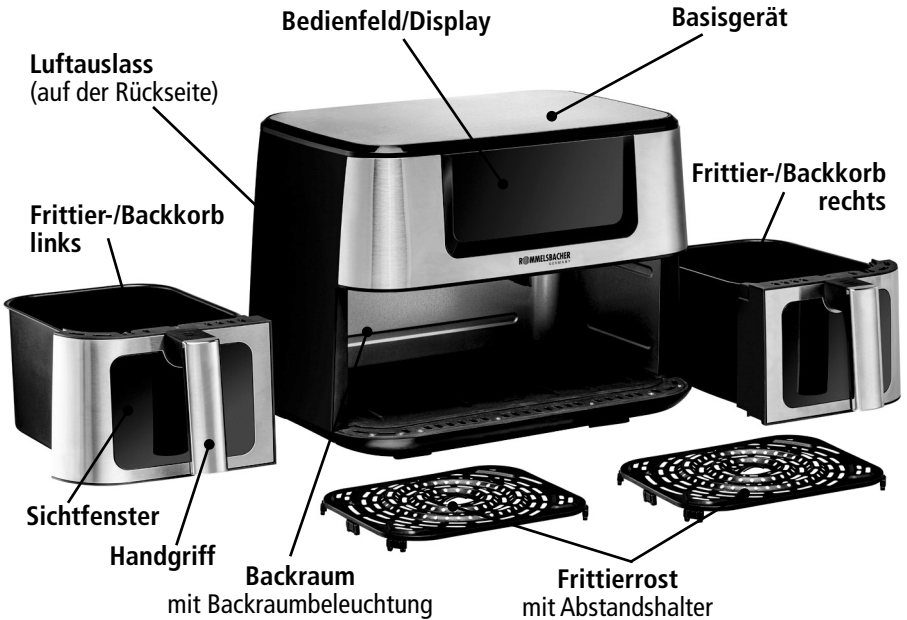


FRH 2650
Heißluftfritteuse
Air fryer

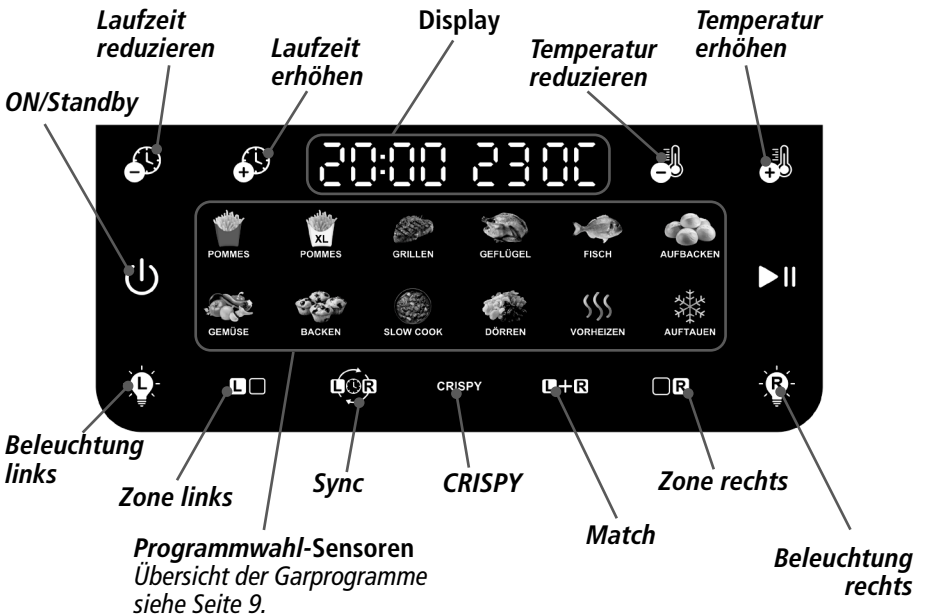
Inhaltsverzeichnis

Produktbeschreibung	3
Bedienfeld/Display und Touch-Sensoren	3
Einleitung	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Lieferumfang	4
Für Ihre Sicherheit	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6
Vor dem ersten Gebrauch	8
Antihafbeschichtung	8
Verfügbare Programme	8
Inbetriebnahme und Benutzung	10
1. Gerät an das Stromnetz anschließen	10
2. Vom Standby-Modus in den Auswahl-Modus wechseln	10
3. Gerät zur Benutzung vorbereiten	10
4. Zone anwählen	10
5. Programm auswählen	10
6. Programm starten	11
7. Temperatur und Laufzeit während des Betriebs ändern	11
8. Schüttel-/Wende-Erinnerung	11
9. Kontrolle des Ergebnisses während des Betriebs	11
10. Pause-Funktion	12
11. Programm beenden	12
12. Frittierkorb entnehmen	12
13. Dauerhaftes Ausschalten des Gerätes	12
Spezialfunktionen	13
Individualisierung der Programme	13
Signaltöne	13
Backraumbelichtung	14
Wechsel der Backraumlampe	14
Tipps und Tricks für gutes Gelingen	14
Reinigung und Pflege	16
Hilfe bei der Fehlerbehebung	17
Entsorgung/Recycling	18
GB <i>Instruction manual</i>	20
Ersatzteile und Zubehör	36
Service und Garantie	36

Produktbeschreibung



Bedienfeld/Display und Touch-Sensoren



Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese Heißluftfritteuse 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

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in der Küche sowie haushaltsähnlichen Bereichen wie im Büro vorgesehen. Die Nutzung in Gasthäusern sowie Hotels sowie Motels, in Pensionen bzw. durch deren Gäste und in landwirtschaftlichen Betrieben wird nicht empfohlen. 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 dient zum Heißluftfrittieren, Backen und Erwärmen von Lebensmitteln. Es 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:	2250-2700 W
Leistungsaufnahme im Standby*:	< 0,5 W
Schutzklasse:	I
Maße Gerät (ca.):	43 x 32 x 38 cm (B x H x T)
Gewicht (ca.):	8,8 kg

*Das Gerät schaltet nach 2 min der Nichtbenutzung im Auswahl-Modus in den Standby-Modus. Im Pause-Modus beträgt die Dauer 10 min.

Lieferumfang

- Heißluftfritteuse FRH 2650
- 2 Frittier-/Backkörbe
- 2 Frittieroste mit Silikon-Abstandshaltern

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes.



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart- Steckdosen) 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 Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller,

einem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung.
- 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammengebaut wurde.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG! Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Die Oberflächen von Gerät, Frittierkorb, Frittierrost, 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 eine Luftauslassöffnung. Achten Sie auf austretenden heißen Dampf/Luft!
- Achten Sie beim Herausziehen des Frittierkorbes auf austretenden heißen Dampf. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen als Schutz vor Verbrennungen!
- Stellen Sie den heißen Frittierkorb nach dem Herausnehmen immer auf eine hitzebeständige Unterlage, um Beschädigungen an der Arbeitsfläche zu vermeiden!
- Achtung! 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!

Arbeiten Sie daher 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 Frittierkorbs darauf, dass die Lebensmittel nicht den Heizkörper an der Oberseite des Backraumes berühren.
- Entfernen Sie loses Eis von den Lebensmitteln.
- Gerät nur mit eingeschobenem Frittierkorb betreiben.
- 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.
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - o Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.).
 - o 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.
 - o 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.
 - o 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

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.
- Zudem ist es erforderlich, die integrierten Heizelemente für kurze Zeit aufzuheizen, um die ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.
- Heizen Sie das Gerät mit eingesetzten Frittierrosten mit dem Programm **Grillen** beidseitig bei 230 °C für 10 Minuten durch, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum und den Frittierkorb mit einem feuchten Tuch. Der Frittierrost kann am besten mit heißem Wasser abgespült werden.

Hinweis: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzfristig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.

Antihafbeschichtung

- Frittierkörbe und Frittierroste sind mit einer hochwertigen keramischen Antihafbeschichtung (gänzlich ohne PFOA und PFAS) ausgestattet. Diese ist sehr reinigungsfreundlich und zeichnet sich durch hervorragende Antihaf-Eigenschaften aus.
- Damit die Beschichtung diese Eigenschaften behält, sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten:
 - o Schneiden Sie niemals mit einem Messer oder einem ähnlichen Gegenstand auf der Oberfläche von Frittierkorb bzw. Frittierrost.
 - o Vermeiden Sie Kontakt der Antihafbeschichtung mit rauen Flächen (metallische Böden, Pizzasteine etc.).
 - o Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie etc. in die Frittierkörbe bzw. Frittierroste.
 - o 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 heißes Wasser mit etwas Spülmittel.

Hinweis: Wir raten von der Reinigung im Geschirrspüler ab! Die Reinigungssalze und ionischen Tenside schaden auf Dauer der Antihafbeschichtung. Zudem besteht ja der Sinn einer Antihafbeschichtung darin, dass nichts einbrennt, wodurch eine einfache Reinigung überhaupt ermöglicht wird.

Verfügbare Programme

- Die FRH 2650 bietet Ihnen 13 Programme (inkl. der Spezial-Funktion **CRISPY**). Die meisten der Programme lassen sich individualisieren, es können Laufzeit sowie Temperatur (in 5-Grad-Schritten) angepasst und sogar individuell gespeichert werden.
- Die nachstehende Tabelle zeigt die verfügbaren Programme:

Programm	Temperatur (Standard/Einstellbereich)	Laufzeit (Standard/Einstellbereich)	Schüttel-/Wende- Erinnerung
 Pommes	200 °C 40 – 230 °C	20 Min. 1 – 60 Min.	nach 2/3 der Laufzeit
 XL Pommes XL	205 °C 40 – 230 °C	22 Min. 10 – 60 Min.	nach 1/2 und 3/4 der Laufzeit
 Grillen	230 °C 40 – 230 °C	15 Min. 1 – 60 Min.	nach 2/3 der Laufzeit
 Geflügel	180 °C 40 – 230 °C	13 Min. 1 – 60 Min.	nach 2/3 der Laufzeit
 Fisch	180 °C 40 – 230 °C	12 Min. 1 – 60 Min.	nicht aktiv
 Aufbacken	170 °C 40 – 230 °C	12 Min. 1 – 60 Min.	nicht aktiv
 Gemüse	160 °C 40 – 230 °C	15 Min. 1 – 60 Min.	nach 1/2 und 3/4 der Laufzeit
 Backen	160 °C 40 – 230 °C	12 Min. 1 – 60 Min.	nicht aktiv
 Slow Cook	85 °C 70 – 90 °C	8 Std. 1 – 16 Std.	nicht aktiv
 Dörren	50 °C 40 – 80 °C	8 Std. 1 – 16 Std.	nach 1/2 der Laufzeit
 Vorheizen	230 °C <i>nicht veränderbar</i>	4 Min. <i>nicht veränderbar</i>	nicht aktiv
 Auftauen	Heizung nicht aktiv	1 Std. 1 – 16 Std.	nicht aktiv
Crispy*	230 °C <i>nicht veränderbar</i>	2 Minuten <i>nicht veränderbar</i>	nicht aktiv

*Spezialfunktion, siehe S. 13

Inbetriebnahme und Benutzung

1. Gerät an das Stromnetz anschließen



- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
- Das Gerät führt nun einen Display-Test durch: Sämtliche Leucht-Elemente im Bedienfeld leuchten für ca. eine Sekunde auf und es ertönt hierbei ein Signalton, anschließend geht das Gerät direkt in den Standby-Modus.

2. Vom Standby-Modus in den Auswahl-Modus wechseln



- Tippen Sie kurz auf den Sensor **ON/Standby**, um vom Standby-Modus in den Auswahl-Modus zu wechseln.
- Zuerst gilt es die gewünschte Zone anzuwählen. Danach kann das Programm ausgewählt und ggf. angepasst werden werden.

3. Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Entnehmen Sie die Frittierkörbe.
- Pro Frittierkorb muss der Frittierrost korrekt eingesetzt sein, hierbei auf die Abstandhalter am Frittierrost achten.
- Befüllen Sie nun die Frittierkörbe mit den vorbereiteten Lebensmitteln.
- Schieben Sie die Frittierkörbe in den Backraum ein bis eine Einrastung erfolgt.

Hinweis: Verwenden Sie keine Backfolie oder Ähnliches, da diese durch den starken Luftstrom aufgewirbelt werden und sich an den heißen Heizelementen entzünden kann.

Hinweis: Die Frittierkörbe sind nicht für Flüssigkeiten geeignet. Verwenden Sie passende Behältnisse wie bspw. Auflaufformen oder Schüsseln.

4. Zone anwählen

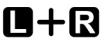
- Wählen Sie durch kurzes Antippen des jeweiligen Sensors die Zone, in der Sie Speisen zubereiten möchten. Die angewählte Zone wird durch Blinken des Zonen-Symbols angezeigt.



- linke Zone



- rechte Zone



- beide Zonen (Match)

5. Programm auswählen

- Wählen Sie durch kurzes Antippen der jeweiligen **Programmwahl**-Sensors das gewünschte Programm.



- Mit den Sensoren **Laufzeit reduzieren** bzw. **erhöhen** und **Temperatur reduzieren** bzw. **erhöhen** können Sie Programmdauer und Temperatur ändern. Langes Berühren des jeweiligen Sensors beschleunigt die Auswahl.



Hinweis: Nicht bei jedem Programm sind Laufzeit und Temperatur einstellbar (siehe Programmübersicht auf Seite 9), daher sind die entsprechenden Sensor-Felder nicht in jedem Programm aktiv.

6. Programm starten



- Sind die gewünschten Parameter eingestellt, tippen Sie kurz auf **Start/Pause**, um das Programm zu starten. Es ertönt ein doppelter Signalton. Im Bedienfeld erlöschen die Symbole der nicht aktiven Programme. Die verbleibende Laufzeit in Form eines Countdowns sowie die eingestellte Temperatur werden angezeigt.

Hinweis: Werden unterschiedliche Programme in den beiden Zonen benutzt, zeigt das Display nur die jeweilige Laufzeit pro Zone an. Zur kurzzeitigen Anzeige der eingestellten Temperatur und um Parameter des aktiven Programms ändern zu können, tippen Sie auf den Sensor der jeweiligen Zone.

Hinweis: In der Hauptanzeige verweist **OPEN** auf einen nicht korrekt eingeschobenen Frittierkorb, wenn ein Programm gestartet wird oder aktiv ist.

7. Temperatur und Laufzeit während des Betriebs ändern

- Mit den Sensoren **Laufzeit reduzieren** bzw. **erhöhen** und **Temperatur reduzieren** bzw. **erhöhen** können Sie Programmdauer und Temperatur auch im laufenden Betrieb ändern. Langes Berühren des jeweiligen Sensors beschleunigt die Auswahl.

Hinweis: Die geänderten Parameter werden automatisch übernommen, müssen also nicht gesondert bestätigt werden.

Hinweis: Wenn **Sync** aktiv ist, kann die Laufzeit nicht geändert werden.

8. Schüttel-/Wende-Erinnerung

- Diese Funktion erinnert daran, dass der Inhalt entweder geschüttelt (z. B. Pommes, Kartoffelecken) oder gewendet (z. B. Hähnchenkeulen, Fischstäbchen) werden soll, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.
- Hierzu ertönt nach voreingestellten Intervallen (siehe Tabelle S. 9) ein mehrfacher Signalton, im Display blinkt für kurze Zeit die Anzeige der Laufzeit.

Hinweis: Die Schüttel-/Wende-Erinnerung ist bei Programmen, die keiner Wendung bedürfen und einer Programmdauer kürzer als 6 Minuten nicht aktiv.

9. Kontrolle des Ergebnisses während des Betriebs



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

- Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Backraum heraus. Der Betrieb pausiert, der Countdown im Display und der Touch-Sensor des aktiven Programms blinken.
- Stellen Sie den Frittierkorb auf eine hitzebeständige Oberfläche!
- Kontrollieren Sie die bereits erzielten Ergebnisse.
- Schieben Sie anschließend den Frittierkorb wieder in den Backraum. Achten Sie darauf, dass der Fritterkorb einrastet.
- Das Programm wird automatisch fortgesetzt.

Hinweis: Das Programm ist während des Herausnehmens des Frittierkorbes im Pause-Modus. Nach 10 min im Pause-Modus wechselt das Gerät in den Standby-Modus, sofern kein Programm in der zweiten Zone aktiv ist.

10. Pause-Funktion



- Für ein kurzfristiges Pausieren des Gerätes kann die Pause-Funktion genutzt werden. Tippen Sie kurz auf den Sensor **Start/Pause**, um die Funktion zu aktivieren. Der Sensor des pausierten Programms bzw. der Zone beginnt zu blinken.
- Die Programme befinden sich während der Pause-Funktion im Auswahl-Modus.
- Zum Beenden der Pause-Funktion tippen Sie erneut kurz auf den Sensor **Start/Pause**. Die Programme werden nun fortgesetzt.

Hinweis: Soll nur eine von zwei unabhängig voneinander aktiven Zonen pausiert werden, wählen Sie erst die gewünschte Zone an und tippen dann auf **Start/Pause**.

Hinweis: Sind beide Zonen pausiert, ist diese Funktion für maximal 10 Minuten aktiv. Danach wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb.

Hinweis: Wird in der Pause-Funktion der Frittierkorb entnommen und wieder eingeschoben, setzt das Gerät das pausierte Programm automatisch fort.

11. Programm beenden

- Nach Ablauf der Zubereitungszeit wechselt das Gerät automatisch in den Auswahl-Modus. Es ertönt ein mehrfacher Signalton und im Display des beendeten Programms erscheint kurzzeitig "End".

Vorzeitiges Beenden:

- Wenn beide Frittier-Zonen unabhängig voneinander aktiv sind, muss zunächst die zu beendende Zone angewählt und dann der Sensor für die Zone ca. 1 Sekunde berührt werden. Das Programmende wird mit einem Signalton bestätigt.
- Wenn **Match** oder **Sync** aktiv sind, muss zuerst die Sonderfunktion deaktiviert werden (tippen auf den blinkenden Sensor). Danach wie oben beschrieben vorgehen.

12. Frittierkorb entnehmen



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

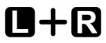
- Ziehen den Frittierkorb aus dem Backraum heraus.
- Stellen Sie den Frittierkorb auf eine hitzebeständige Oberfläche, um Beschädigungen an der Arbeitsfläche zu vermeiden!
- Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.

13. Dauerhaftes Ausschalten des Gerätes



- Zum dauerhaften Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Spezialfunktionen



- Mit der **Match**-Funktion werden beide Zonen gleichzeitig mit demselben Programm und identischen Parametern betrieben.
- Ist eine Zone in Betrieb, kann durch Antippen des **Match** Sensors die andere, inaktive Zone zugeschaltet werden.

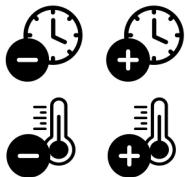


- Die **Sync**-Funktion ermöglicht die Zubereitung von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten, so dass beide Programme gleichzeitig beendet werden und die Speisen gemeinsam servierfertig sind.
- Aktivieren Sie diese Funktion im Auswahlmodus durch Berührung des Sensors **Sync** – der Sensor beginnt zu blinken.
- Wählen Sie nun die erste Zone an, stellen das gewünschte Programm und ggf. die Parameter ein.
- Anschließend die andere Zone wählen und ebenfalls Programm und ggf. Parameter wählen.
- Den Garvorgang nun durch Berührung des Sensors **Start/Pause** starten.
- Das Gerät startet die Zone mit der längeren Laufzeit. Die Zone mit dem Programm mit kürzerer Laufzeit wird automatisch zeitversetzt aktiviert (in der Laufzeit-Anzeige blinkt der Doppelpunkt nicht).



- Die Spezialfunktion **Crispy** erlaubt den Sofortbetrieb einer oder beider Zonen ohne zusätzliche Bestätigung via **Start/Pause** Sensor, sobald eine Zone (oder via **Match** beide) angewählt worden ist. Ideal zum schnellen Vorwärmen (knapp 200° C) oder Nachgaren für maximale Knusprigkeit.

Individualisierung der Programme



- Die Programme können entsprechend der Programm-Übersicht (S. 9) nach Ihren individuellen Vorstellungen verändert und dauerhaft abgespeichert werden.
- Sind die neuen Parameter (Temperatur und/oder Laufzeit) eingestellt, halten Sie für ca. 3 Sekunden den Programm-Sensor gedrückt. Das erfolgreiche Abspeichern wird mit einem akustischen Signalton bestätigt.

Signalöne

bei Netzanschluss (Bedienfeld-Check)	1x lang
bei Programm- und Funktionswahl	1x kurz
bei Programmstart	2x kurz
neue Programmierung erfolgt	2x lang
bei Programmende	3x lang
Schüttel/-Wende-Erinnerung	4x lang
im Fehlerfall	5x lang

Backraumbelichtung



- Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Effizienzklasse G.
- Die Backraumbelichtung kann durch Antippen der entsprechenden Sensoren für linke und rechte Zone individuell für jeweils 30 Sekunden aktiviert werden.

Wechsel der Backraumlampe

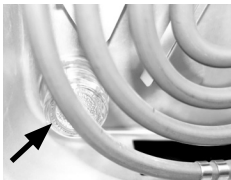


- **ACHTUNG: Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**



- **ACHTUNG: Vor dem Wechsel des Leuchtmittels das Gerät immer vollständig abkühlen lassen!**

- Zum Wechsel der Leuchtmittel Frittierkörbe entnehmen und Gerät auf Rückseite legen.



- Die Leuchtmittel befinden sich im oberen hinteren Bereich des Backraumes hinter den Heizelementen. Diese müssen vor Lampenwechsel **unbedingt vollständig abgekühlt** sein!
- Glasabdeckung zum Lösen vorsichtig im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen.

- Defektes Halogen-Leuchtmittel gerade aus dem Sockel ziehen.
- Neues Leuchtmittel (hitzebeständig, 230 V~, 40 W, G9, T 300 °C) in den Sockel einsetzen und vorsichtig eindrücken.
- Nach Einsetzen eventuelle Rückstände (Fingerabdrücke) mit Baumwoll- oder Mikrofasertuch abwischen.
- Anschließend die Lampenabdeckung in das Gewinde einsetzen und handfest entgegen des Uhrzeigersinns einschrauben.

Hinweis: Nur passende Original-Leuchtmittel benutzen!
Ersatzteile können über unseren Kundenservice bezogen werden.
Kontaktaten siehe Rückseite dieser Anleitung.



Tipps und Tricks für gutes Gelingen

- Beachten Sie bei der Zubereitung auch die Hinweise des jeweiligen Herstellers auf der Verpackung der Lebensmittel und Zutaten.
- Die angegebenen Zubereitungszeiten der nachstehenden Rezeptvorschläge sind Richtwerte. Sie können je nach Menge und Geschmack deutlich variieren.
- Je gleichmäßiger das Back- bzw. Frittiergut ist (z. B. gleichmäßig geschnittene Pommes), desto gleichmäßiger fällt auch das Ergebnis aus.

Speise	Temperatur	Dauer ca.	empfohlene Menge pro Zone	Hinweise
Steak	230 °C	5 - 30 min.	–	Wenden zwingend empfohlen
Bratwürste	200 °C	10 - 15 min.	bis 500 g	einmaliges Wenden sinnvoll
Geflügelteile (frisch)	180 °C	10 - 18 min.	bis 500 g	Marinieren und einmaliges Wenden sinnvoll
Geflügelteile (tiefgekühlt)	180 °C	13 - 20 min.	bis 500 g	Einsprühen mit Öl sinnvoll und einmaliges Durchschütteln notwendig
Fisch, paniert (tiefgekühlt)	180 °C	13 - 18 min.	bis 600 g	Einsprühen mit Öl sinnvoll und einmaliges Wenden sinnvoll
Mini-Pizza (tiefgekühlt)	180 °C	10 - 20 min.	–	gilt auch für Pizza-Baguettes
Mischgemüse (tiefgekühlt)	160 °C	10 - 20 min.	bis 600 g	zweimaliges Wenden/ Umrühren sinnvoll
Obststrudel (tiefgekühlt)	160 °C	12 - 16 min.	bis 500 g	nach Programmende ca. 10 min. im Gerät nachziehen lassen
Pommes Frites (dünn)	180 - 200 °C	15 - 20 min.	bis 400 g	Einsprühen mit Öl sinnvoll, einmaliges Durchschütteln notwendig
Pommes Frites (Steakhouse, Wellen)	180 - 205 °C	15 - 25 min.	bis 600 g	Programm: Pommes XL Einsprühen mit Öl sinnvoll, 2- bis 3-maliges Durchschütteln sinnvoll
Gebäck aus Frischteig	160 / 180 °C	10 - 30 min.	–	Muffins benötigen ca. 12 min., Mürbeteiggebäck bis 30 min.
Dörren	ab 40 °C	2 - 8 Std.	bis 300 g	dünn geschnittenes Dörrgut
Schongaren	80 - 90 °C	10 Std.	bis 750 g	Behälter benötigt dicht sitzenden Deckel.
Aufbackbrötchen	170 / 180 °C	8 - 14 min.	2 - 4 Stück	Kruste leicht anfeuchten
Joghurt	45 °C	8 Std.	bis 1 kg	Behälter benötigt dicht sitzenden Deckel.

- Speisen, die im Ofen zubereitet werden können, gelingen auch in der Heißluftfritteuse. Die Zubereitungsdauer ist hier jedoch deutlich kürzer, oft im Bereich von 20 bis 30 Prozent.

- Je kälter die Speisen sind, desto länger ist auch die Zubereitungsdauer, allerdings verlängert diese sich nur wenig und im Vergleich zum herkömmlichen Backofen sogar deutlich geringer.
- Die Qualität der Zutaten ist stets ausschlaggebend für ein gutes Gelingen. Gleichmäßig große Stücke lassen sich besser, vor allem gleichmäßiger garen. Dies gilt insbesondere für Pommes Frites und Chicken Nuggets.
- Wir empfehlen alle panierten Speisen sowie Pommes Frites aller Art vor dem Frittieren mit etwas Öl zu benetzen. Ideal hierfür ist ein Öl-Sprüher (auch „Öl-Zerstäuber“ genannt) in Kombination mit raffiniertem Pflanzenöl.
- Das Durchschütteln der Speisen darf gern schwungvoll und kräftig geschehen, weil eine gute Durchmischung für das Gar-Ergebnis klar von Vorteil ist.
- Speisen sollten erst nach dem Frittieren gesalzen werden, weil Salz den Speisen Feuchtigkeit entzieht und hierdurch das Austrocknungsrisiko erhöht wird.
- Den Frittierrost nie komplett mit Speisen belegen oder gar mit Backpapier abdecken, da sonst die Luftströmung unter den Speisen nicht mehr gewährleistet ist, was den Garprozess beeinträchtigt.
- Sehr stärkehaltige Speisen (bspw. Kartoffeln) gilt es besonders vor Überhitzung zu schützen, um die Bildung von Acrylamid zu verhindern. Die eingestellte Temperatur entspricht zwar nicht der realen Speisen-Temperatur (diese liegt einige Grad niedriger), Temperaturen über 205°C sollten aber für Kartoffelspeisen nicht genutzt werden.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**



- **Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**



- **Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!**

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Wischen Sie Gehäuse und Backraum mit einem feuchten Tuch (am besten eignet sich ein Mikrofaser-Tuch) ggf. mit etwas Spülmittel sauber.
- Reinigen Sie Frittierkörbe und Frittierroste mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einer weichen Spülbürste.
- Spülen Sie die Frittierkörbe zügig mit heißem Wasser aus, tauchen Sie die Körbe nicht unter Wasser.
- Wenn Wasser in die Front (Fenster/Griff) eingedrungen ist, lassen sie den Frittierkorb am besten mind. einen Tag austrocknen.
- Frittierkörbe und Frittierroste nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen!
- **Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!**
- **Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.**

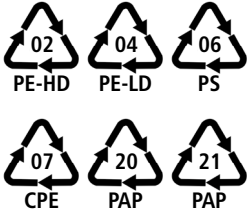
Hilfe bei der Fehlerbehebung

Fehler	Ursache und Behebung
<p><i>Gerät hat keine Funktion</i></p> <p><i>Gerät lässt sich nicht einschalten</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. • Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen. • Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen! • Prüfen Sie, ob der Frittierkorb korrekt eingeschoben wurde. • Säubern Sie ggf. die Bedienblende und bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Fingern. Verschmutzungen und Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld können zu Fehlfunktionen führen.
<p><i>Fehlercode E1/ E2 / E4 / E5 samt akustischem Warnsignal</i></p>	<p>Fehler in der Elektronik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
<p><i>Fehlercode E3/ E6 samt akustischem Warnsignal</i></p>	<p>Fehler in der Elektronik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker. • Lassen Sie das Gerät mit herausgezogenem Frittierkorb abkühlen und versuchen Sie es erneut einzuschalten. • Erscheint nach dem Abkühlen weiterhin der Fehlercode im Display, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

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



Die aufgedruckten oder eingepprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückgeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Für noch mehr Freude am Kochen



KOCHEN & BACKEN

Brotbackautomat, Multikocher, Multi Reiskocher, Omelett Maker, Eierkocher, Waffel Automaten, Kochplatten, Reisekochplatten, Einbaukochfelder, Kleinbacköfen, Kleinküche, Pizza-/Brotbackstein Set und Kaltzonen Fritteuse

GRILLS, RACLETTE & CO

Tischgrill, CERAN® Grills, Kontaktgrills, Sandwich Maker, Raclette Grills und Fondue Set



GESUND ESSEN & LEBEN

Spiralschneider, Eismaschine, Ölpresse, Joghurtbereiter und Nudelmachine

KAFFEE, TEE & CO

Gewürz & Kaffee Mühle, Kaffeemühlen, Espresso Kocher, Espresso Maschinen, Kaffee/Espresso Center und Teebereiter



KONSERVIEREN

Einkochautomaten, Dörrautomaten, Vakuumier Zubehör und Vakuumierer

MIXEN & ENTSAFTEN

Zitruspressen, Dampf-Entsafter, Entsafteraufsatz und Standmixer



ERWÄRMEN & WARMHALTEN

Tauchsieder, beheizbare Lunchbox und Warmhalteplatten

KÜCHENHELFER

Multi Zerkleinerer, Food Designer, Multi Reibe und Elektromesser

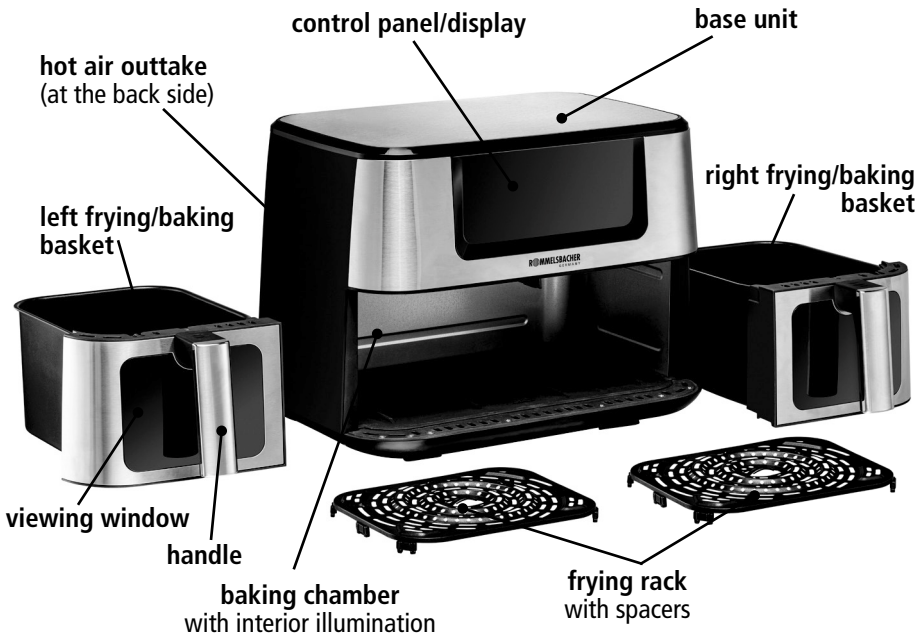


www.rommelsbacher.de

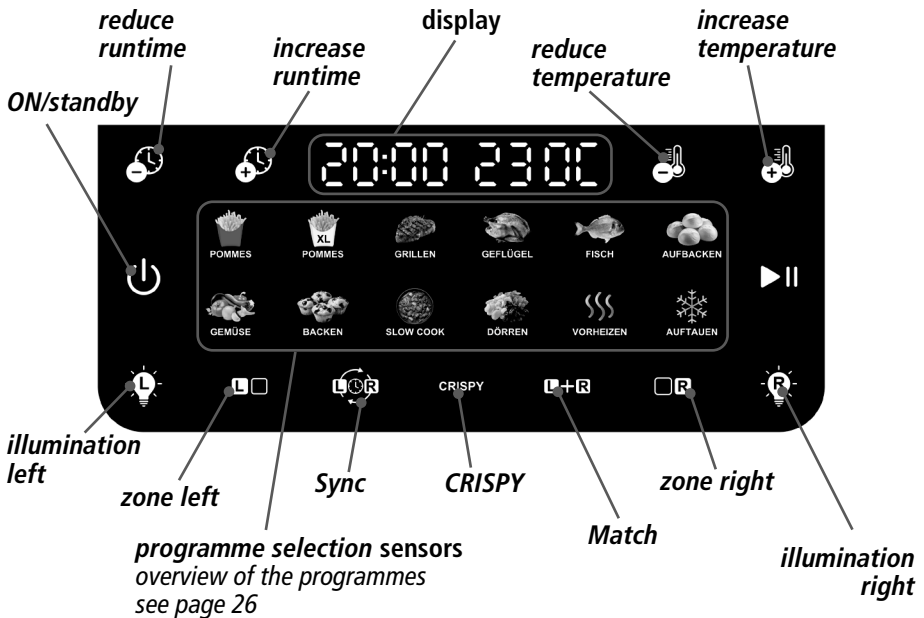
Contents

Product description	21
Control panel/display and touch Sensors	21
Introduction	22
Intended use	22
Technical data	22
Scope of supply	22
For your safety	23
General safety advice	23
Safety advice for using the appliance.....	24
Prior to initial use	25
Non-stick coating	26
Available programmes	26
Initial operation and use	28
1. Connect the appliance to the mains	28
2. Switching from standby mode to selection mode	28
3. Prepare the appliance for use	28
4. Select zone	28
5. Programme selection	28
6. Start the programme	29
7. Changing the temperature and preparation time during operation	29
8. Shake/turn reminder	29
9. Check the results during operation	29
10. Pause function	30
11. Stop the programme	30
12. Remove the frying baskets	30
13. Permanent and safe switch-off	30
Special functions	31
Individualisation of the programmes	31
Signal tones	31
Interior illumination of the baking chamber	32
How to change the oven light	32
Tips and tricks for best results	32
Cleaning and maintenance	34
Troubleshooting	35
Disposal/recycling	35

Product description



Control panel/display and touch sensors



Introduction



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

Intended use

This air fryer is designed to be used in the household and in the kitchen as well as in similar areas such as in the office. It is not recommended for use in guest houses, hotels, motels, pensions nor by their guests or in agricultural holdings. Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is intended for hot air frying, baking and heating food. The appliance is **not** designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains 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:	2250 -2700 W
Standby power*:	< 0.5 W
Protection class:	I
Dimensions (ca.):	43 x 32 x 38 cm (w x h x d)
Net. Weight (ca.):	8.8 kg

*The device switches to standby mode after 2 minutes of inactivity in selection mode. In pause mode, the duration is 10 minutes.

Scope of supply

- Air fryer FRH 2650
- 2 frying baskets
- 2 frying racks with silicone spacers

Check the scope of supply for completeness as well as the product for damage immediately after unpacking.



CAUTION: Read all safety advice and instructions!
Misuse or non-observance of the safety advice and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries and burns!

General safety advice:

- The appliance may be operated by children from the age of 8 years and by persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature, who lack knowledge or experience in handling the appliance, if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance considering any risks, resulting from it.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate the appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio-controlled sockets/ smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. The appliance must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In this case, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by an expert electrician.
- 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 stress. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service employee or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Repairs may only be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! Only pull on the power plug, not on the power cord!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet 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.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.
- Only operate the appliance when it has been properly assembled.

Safety advice for using the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- **The surfaces of the appliance, frying basket, frying rack, other accessory parts as well as the food are getting hot during operation! Hot surfaces are initially still hot, even after switch-off!**
- **There is an air outlet on the back of the appliance. Beware of hot steam/air escaping!**
- **Beware of escaping hot steam when pulling out the frying basket. If necessary, use some pot cloths to protect against burns!**
- **After removing the hot frying basket, always place it on a heat-resistant surface to avoid damaging the worktop!**
- **Attention! Overheated food, fats and oil can inflame. Therefore, only operate the appliance under supervision!**
- **Attention! If food, fats or oils catch fire due to overheating, pull the power plug immediately!**
- **Caution! Never extinguish such fire with water!**

Thus, act with caution!

- We recommend using pot cloths for protection and appropriate grill cutlery!
- The appliance works with hot air, never fill with oil or frying fat!
- When filling the frying basket, make sure that the food does not get in touch with the heating element on the top of the baking chamber.
- Remove any loose ice from food.

- Only operate the appliance with inserted frying basket.
- Do not use the appliance as depositing rack. Never cover the ventilation openings above the control panel nor the air outlet at the back of the appliance during operation.
- Observe the following when setting up the appliance:
 - o Place the appliance beyond children's reach.
 - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloths etc.).
 - o 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.
 - o Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides of the appliance to avoid damage by heat or steam and to grant an unobstructed work area.
 - o Never operate the appliance below cupboards, protruding shelves or near moisture-sensitive objects. Unhindered air supply has to be ensured.
- Never operate the appliance with wet hands.
- Do not transport the appliance when it is hot. Appliance and all the accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- For a safe switch-off, pull the power plug after each use.

Prior to initial use

- Remove any protective foils, promotional material and packaging material from the appliance and accessories. Before using the appliance for the first time, clean the appliance as well as accessories according to the cleaning instructions in this manual.
- In addition, it is necessary to heat up the integrated heating element for a short time to ensure proper functioning.
- With the frying racks in place, heat the appliance (both sides) using the grill programme **Grillen** at 230 °C for 10 minutes to burn in the protective coating on the heating elements.
- After the appliance has cooled down, clean the interior and the frying basket with a damp cloth. The frying rack is best rinsed with hot water.

Note: When using the air fryer for the first time, there might be a slight harmless smoke and odour for a short while. There is no need for concern, just make sure the room is well-aerated during this time.

Non-stick coating

- The frying baskets and frying racks are equipped with a high-quality ceramic non-stick coating (completely free of PFOA and PFAS). This coating is very easy to clean and has excellent non-stick properties.
- To ensure that the coating retains these properties, the following instructions must be observed:
 - Never cut on the surface of the frying baskets / frying racks with a knife or similar object.
 - Do not use cookware (e.g., baking dishes) with rough bottoms to prevent scratching.
 - Do not place any aluminium trays, aluminium foil, etc. in the frying baskets or frying racks.
 - Do not use any metal cooking / grilling utensils or pointed and sharp-edged objects to turn or remove the food to be prepared.




Note: We recommend cooking and grilling utensils made of heat-resistant plastic or wood.










- When cleaning the surfaces, do not use abrasive cleaners, oven sprays or scratching cleaning aids.
- We recommend a soft dishwashing sponge/brush and some warm water with a little washing-up liquid for cleaning.

Note: We do not recommend cleaning in the dishwasher! The cleaning salts and ionic surfactants damage the non-stick coating over time. Furthermore, the purpose of a non-stick coating is to prevent anything from burning on, which makes cleaning easy in the first place.

Available programmes

- The FRH 2650 offers 13 programmes (including the special **CRISPY** function). Most of the programmes can be customised; the running time and temperature (in 5-degree increments) can be adjusted and saved individually.
- The table below shows the available programmes:

programme	temperature (standard/setting range)	running time (standard/setting range)	shake/turn reminder
 Pommes French fries	200 °C 40 – 230 °C	20 min. 1 – 60 min.	after 2/3 of the running time
 Pommes XL French fries XL	205 °C 40 – 230 °C	22 min. 10 – 60 min.	after 1/2 and 3/4 of the running time
 Grillen grill	230 °C 40 – 230 °C	15 min. 1 – 60 min.	after 2/3 of the running time

 Geflügel <i>poultry</i>	180 °C 40 – 230 °C	13 min. 1 – 60 min.	after 2/3 of the running time
 Fisch <i>fish</i>	180 °C 40 – 230 °C	12 min. 1 – 60 min.	not active
 Aufbacken <i>reheat</i>	170 °C 40 – 230 °C	12 min. 1 – 60 min.	not active
 Gemüse <i>vegetables</i>	160 °C 40 – 230 °C	15 min. 1 – 60 min.	after 1/2 and 3/4 of the running time
 Backen <i>baking</i>	160 °C 40 – 230 °C	12 min. 1 – 60 min.	not active
 Slow Cook	85 °C 70 – 90 °C	8 hrs. 1 – 16 hrs.	not active
 Dörren <i>dry</i>	50 °C 40 – 80 °C	8 hrs. 1 – 16 hrs.	after 1/2 of the running time
 Vorheizen <i>preheat</i>	230 °C <i>not adjustable</i>	4 min. <i>not adjustable</i>	not active
 Auftauen <i>defrost</i>	heating not active	1 hr. 1 – 16 hrs.	not active
Crispy*	230 °C <i>not adjustable</i>	2 min. <i>not adjustable</i>	not active

*Special function, see p. 31

Initial operation and use

1. Connect the appliance to the mains



- Connect the appliance to a properly connected socket.
- The appliance carries out a display test: all illuminated elements on the control panel light up for approximately one second and an acoustic signal sounds, after which the appliance directly switches to standby mode.

2 Switching from standby mode to selection mode



- Briefly tap the **ON/Standby** sensor to switch from standby mode to selection mode.
- First, select the desired zone. Then select the programme and adjust if necessary.

3. Prepare the appliance for use

- Remove the frying baskets.
- The frying rack must be inserted correctly for each frying basket; pay attention to the spacers on the frying rack.
- Now fill the frying baskets with the prepared food.
- Push the frying baskets into the baking chamber until they click into place.

Note: Do not use baking foil or similar materials, as these can be stirred up by the strong air flow and ignite on the hot heating elements.

Note: The frying baskets are not suitable for liquids. Use suitable containers such as baking dishes or bowls.

4. Select zone

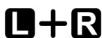
- Select the zone in which you want to prepare food by briefly tapping the respective sensor. The selected zone is indicated by the zone symbol flashing.



- left zone



- right zone



- both zone (match)

5. Programme selection

- Select the desired programme by tapping the respective **programme selection** sensor.



- You can adjust the programme duration and temperature using the sensors for reducing or increasing the runtime or temperature.



Note: The runtime and temperature cannot be adjusted for every programme (see programme overview on page ...), which is why the corresponding sensor fields are not active in every programme.

6. Start the programme



- Once the desired parameters have been set, briefly tap the **start/pause** sensor to start the programme. A double signal tone sounds. On the control panel all the inactive programmes expire. The set temperature is shown in the display as well as the remaining preparation time which is shown by a countdown.

Note: If different programmes are used in the two zones, the display only shows the respective running time per zone. To briefly display the set temperature and to change the parameters of the active programme, tap the sensor of the corresponding zone.

Note: While in operation or when the operation shall be started **OPEN** will be shown in the corresponding main display if the drawer is not locked properly.

7. Changing the temperature and preparation time during operation

- You can use the sensors to reduce or increase the runtime or temperature even during operation. Touching and holding the respective sensor speeds up the selection process.

Note: The changed parameters are automatically adopted and thus do not need to be confirmed.

Note: When **Sync** is active changing the runtime is not possible.

8. Shake/turn reminder

- This function reminds you to either shake the contents (e.g. chips, potato wedges) or turn them over (e.g. chicken wings, fish fingers) to achieve a perfect result.
- For this purpose, a multiple signal tone sounds at preset intervals (see table on p. 31) and the running time is flashing briefly on the display.

Note: The shake/turn reminder is not active for programmes that do not require shaking/turning and a programme duration of less than 6 minutes.

9. Check the results during operation



CAUTION: Hazard of injury and burns! Beware of escaping hot steam when pulling out the frying baskets.

If necessary, use some pot cloths to protect against burns!

- Pull the frying basket out of the baking chamber. The operation pauses, the countdown on the display as well as the touch sensor of the active programme are flashing.
- Place the frying basket on a heat-resistant surface!
- Check the results already achieved.
- Then push the frying basket back into the baking chamber. Make sure that the basket in the locking mechanism clicks into place.
- The programme resumes automatically.

Note: The programme is in waiting mode while the frying basket is removed. After 10 minutes in waiting mode, the appliance switches to standby mode, as long as there is no programme activated at the other zone.

10. Pause function



- The pause function can be used to pause the programme for a short time. Briefly tap the **start/pause** sensor to activate the function. This is indicated by a signal tone. The sensors of the paused programme resp. the zone start to blink.
- During the pause function the programmes are in selection mode.
- To end up the pause function, briefly tap the **start/pause** sensor again. Now the set programmes continue.

Note: If you only want to pause one zone, first select the zone and then tap the **start/pause** sensor.

Note: If both zones are paused, this function is active for a maximum of 10 minutes. After that, the appliance automatically switches to standby mode.

Note: If the frying basket is removed and reinserted while the pause function is active, the appliance will automatically resume the paused programme.

11. Ending a programme

- After the preparation time has elapsed, the appliance automatically switches to selection mode. A multiple signal tone sounds and 'End' appears briefly on the display of the completed programme.

Premature ending:

- If both frying zones are active independently of each other, first select the zone with the programme to be stopped, and then touch the sensor for that zone for approx. 1 second. The end of the program is confirmed by an acoustic signal.
- If **Match** or **Sync** are active, the special function must first be deactivated (tap on the flashing sensor). Then proceed as described above.

12. Remove the frying baskets



CAUTION: Hazard of injury and burns! Beware of escaping hot steam when pulling out the frying baskets.

If necessary, use some pot cloths to protect against burns!

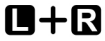
- Pull the frying baskets out of the baking chamber.
- Place the frying basket on a heat-resistant surface to avoid damage to the worktop!
- Remove the prepared food.

13. Permanent and safe switch-off



- For a permanent and safe switch-off pull the power plug after each use.

Special functions



- With the **Match** function, both zones are operated simultaneously with the same programme and identical parameters..
- If one zone is in operation, the other inactive zone can be switched on by tapping the **Match** sensor.

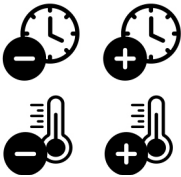


- The **Sync** function allows you to prepare dishes with different cooking times so that both programmes finish at the same time and the dishes are ready to serve together.
- Activate this function by touching the **Sync** sensor – during setup, the sensor starts flashing.
- Now select the first zone, set the desired program and parameters. Then select the other zone and also select the program and parameters.
- Start the cooking process by touching the **start/pause** sensor.
- The appliance starts the zone with the longer running time. The zone with the shorter running time programme is automatically activated with a time delay so that both programmes end at the same time.

CRISPY

- The special **Crispy** function allows immediate operation of one or both zones without additional confirmation via the **start/pause** sensor as soon as one zone (or both via **Match**) has been selected. Ideal for quick preheating (just under 200°C) or reheating for maximum crispiness.

Individualising the programmes



- The programmes can be modified according to your individual preferences and permanently saved in accordance with the programme overview (p. 26).
- Once the new parameters (temperature and/or running time) have been set, press and hold the programme sensor for approx. 3 seconds. A beep will confirm that the settings have been successfully saved.

Signal tones

When connected to the mains (control panel check)	1x long
When selecting programmes and functions	1x short
When the programme starts	2x short
New programming takes place	2x long
At the end of the programme	3x long
Shake/turn reminder	4x long
In the event of an error	5x long

Interior illumination of the baking chamber



- This product contains light sources in efficiency class G.
- The oven illumination can be activated individually for 30 seconds at a time by tapping the corresponding sensors for the left and right zones.

How to change the oven light

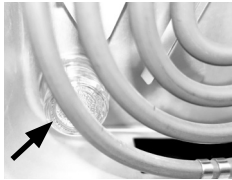


- **ATTENTION: Always unplug the power cord before changing the lamp!**



- **ATTENTION: Before changing the lamp, always allow the appliance to cool down!**

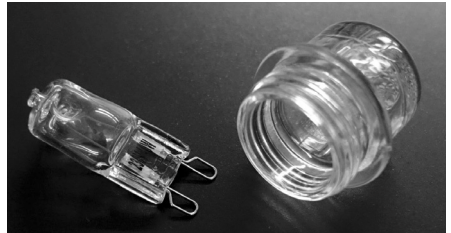
- To change the light sources, remove the frying baskets and lay the appliance on its back.



- The light sources are located in the upper rear area of the baking chamber behind the heating elements. These **must be completely cooled down** before changing the lamps!
- Carefully turn the glass cover clockwise to loosen it and remove it.

- Pull the defective halogen bulb straight out of the socket.
- Insert the new bulb (heat-resistant, 230 V~, 40 W, G9, T 300 °C) into the socket and press it in carefully.
- After insertion, wipe off any residue (fingerprints) with a cotton or microfibre cloth.
- Then insert the lamp cover into the thread and screw it in hand-tight in an anti-clockwise direction.

Note: Only use suitable original bulbs! Spare parts can be obtained from our customer service department. See the back of this manual for contact details.



Tips and tricks for best results

- When preparing the food, also follow the manufacturer's instructions on the food packaging.
- The programme duration given in the following recipe suggestions are only guidelines. They can vary depending on the quantity of food to be prepared and according to your individual taste.
- The more uniform the food to be baked or deep-fried is (e.g. evenly cut chips), the more uniform the result will be.

Food	Temperature	Duration approx.	Recommended quantity per frying basket	Notes
Steak	230 °C	5 - 30 min.	–	turning is necessary
Fried sausages	200 °C	10 - 15 min.	up to 500 g	turning once is recommended
Poultry parts (fresh)	180 °C	10 - 18 min.	up to 500 g	marinating and turning once is recommended
Poultry parts (deep-frozen)	180 °C	13 - 20 min.	up to 500 g	spraying with some oil might be useful and turning once is necessary
Fish, breaded (deep-frozen)	180 °C	13 - 18 min.	up to 600 g	spraying with some oil and turning once is recommended
Mini pizza (deep-frozen)	180 °C	10 - 20 min.	–	also applies to pizza baguettes
Mixed vegetables (deep-frozen)	160 °C	10 - 20 min.	up to 600 g	turning/stirring twice is recommended
Fruit strudel (deep-frozen)	160 °C	12 - 16 min.	up to 500 g	after the programme has elapsed, leave in the appliance for about 10 minutes to steep
French fires (thin)	180 - 200 °C	15 - 20 min.	up to 400 g	spraying with some oil might be useful and shaking once is necessary
French fries (e.g. steak-house or curly fries)	180 - 205 °C	15 - 25 min.	up to 600 g	programme Pommes XL : spraying with some oil and shaking 2-3 times is recommended
Fresh pastry	160 / 180 °C	10 - 30 min.	–	Muffins need approx. 12 minutes, shortcrust pastry up to 40 minutes
Dehydrate	ab 40 °C	2 - 8 hrs.	up to 300 g	thinly sliced food to be dried
Slow cook	80 - 90 °C	10 hrs.	up to 750 g	Container requires a tight-fitting lid.
Bake-on rolls	170 / 180 °C	8 - 14 min.	2 - 4 pieces	Slightly moisten crust
Yoghurt	45 °C	8 hrs.	up to 1 kg	Container requires a tight-fitting lid.

- Food that can be prepared in the oven can also successfully be prepared in the air fryer, but the preparation time is significantly shorter here, often in the range of 20 to 30 percent.
- The colder the food, the longer the preparation time, but this is only slightly longer and - compared to a conventional oven - even significantly less than in the oven.
- The quality of the ingredients is always decisive for good success. Evenly sized pieces can be fried better and above all more evenly, this is especially true for French fries and chicken nuggets.
- We recommend to sprinkle all breaded dishes and French fries of all kinds with a little oil before deep-frying. An oil sprayer (also called an "oil atomiser") in combination with refined vegetable oil is ideal for this.
- The food can be shaken vigorously, because good mixing is clearly advantageous for the cooking result.
- Food should only be salted after deep-frying, because salt draws moisture from the food and increases the risk of drying out the food.
- Never cover the frying rack completely with food or with baking paper, as otherwise the air circulation is no longer guaranteed, which impairs the cooking process.
- Foods very high in starch (e.g. potatoes) in particular must be protected from overheating in order to prevent the formation of acrylamide. Although the set temperature does not correspond to the actual food temperature (which is a few degrees lower), temperatures above 205°C should not be used for potato dishes.

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always unplug the appliance before cleaning!



• Do not immerse appliance, power cord and power plug in water nor clean it under running water!



• Always let the appliance cool down before cleaning!

- Clean the appliance regularly.
- Wipe the housing and baking chamber clean with a soft damp cloth (we recommend using a microfibre cloth) with some detergent.
- Clean the frying baskets and frying racks with warm water, some detergent and a soft dishwashing brush.
- Rinse the frying baskets quickly with hot water; do not immerse the baskets in water.
- If water has infiltrated the front (window/handle), it is best to leave the frying basket to dry for at least one day.
- Do not clean the frying baskets and frying racks in the dishwasher!
- **Never immerse the appliance in water and also make sure that no steam or water can penetrate from below!**
- **Never treat the appliance and accessory parts with a steam jet!**

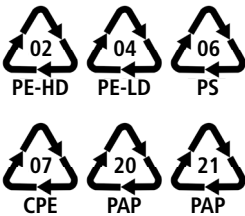
Troubleshooting

Error	Cause and remedy
<p><i>The appliance has no function</i></p> <p><i>The appliance does not switch on</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the power plug is properly connected to the socket. • Check the socket by connecting another appliance as a test. • Check whether the power cord or power plug are damaged. If they are damaged, do not use the appliance! • Check whether the frying baskets have been inserted correctly. • Clean the control panel if necessary and only operate the appliance with dry fingers. Dirt and moisture on the control panel can lead to malfunctions.
<p><i>Error code E1/ E2 / E4 / E5 in combination with acoustic warning signal</i></p>	<p>Error in the electronics</p> <ul style="list-style-type: none"> • Get in contact with the customer service of your dealer.
<p><i>Error code E3/ E6 in combination with acoustic warning signal</i></p>	<p>Error in the electronics</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disconnect the power plug. • Let the appliance cool down with the frying basket removed and try to switch it on again. • If the error code still appears in the display after the appliance has cooled down, get in contact with the customer service of your dealer.

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über support.rommelsbacher.de und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an **+49 (0)9851/5758 5732** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingeschendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Deutschland / Germany

Telefon +49 (0)9851 5758 5732

Kontakt: support.rommelsbacher.de

www.rommelsbacher.de

Direkt zum Support:



FRH-2650_V00-R1_R2511