



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual

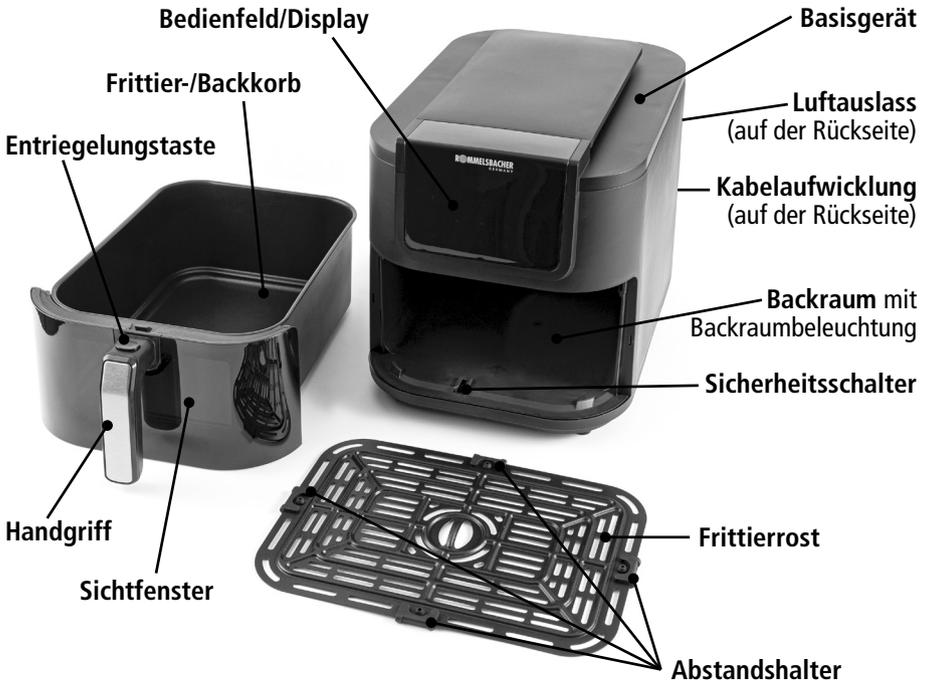


FRH 1700
Heißluftfritteuse
Air fryer

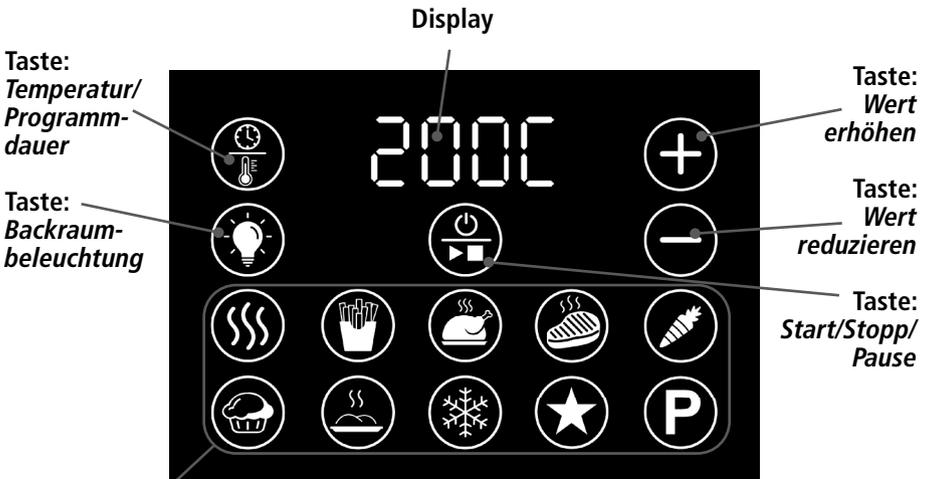
Inhaltsverzeichnis

Produktbeschreibung	3
Bedienfeld/Display	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
Antihaftbeschichtung	8
Verfügbare Programme	8
Individualisierung der Programme	10
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. Programm auswählen	10
5. Programm starten	11
6. Temperatur und Zubereitungszeit während des Betriebs ändern	11
7. Schüttel-/Wende-Erinnerung	11
8. Kontrolle des Ergebnisses während des Betriebs	12
9. Pause-Funktion	12
10. Programm beenden	12
11. Frittierkorb entnehmen	13
12. Dauerhaftes Ausschalten des Gerätes	13
Backraumbelichtung	13
Wechsel der Backraumlampe	13
Tipps und Tricks für gutes Gelingen	14
Reinigung und Pflege	15
Hilfe bei Fehlerbehebung	16
Entsorgung/Recycling	17
GB <i>Instruction manual</i>	18
Service und Garantie	32

Produktbeschreibung



Bedienfeld/Display



Programmwahl-Tasten
 Übersicht der Garprogramme
 siehe Seite 9.

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 dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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:	1700 W
Standbyverbrauch:	< 0,4 W
Schutzklasse:	I
Maße Gerät (ca.):	25 x 29,5 x 41,5 cm (B x H x T)
Gewicht (ca.):	5,4 kg

Lieferumfang

- Heißluftfritteuse FRH 1700
- Frittier-/Backkorb
- Frittierrost 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, das integrierte Heizelement für kurze Zeit aufzuheizen, um die ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.
- Heizen Sie das Gerät mit eingesetztem Frittierrost mit dem Programm  bei 200 °C für 10 Minuten, um die Schutzschicht des Heizelementes einzubrennen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.

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

- Frittierkorb und Frittierrost sind mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung 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 Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie etc. in den Frittierkorb bzw. Frittierrost.
 - 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 warmes Wasser mit etwas Spülmittel.

Verfügbare Programme

- Mit den Programmwahltasten auf dem Bedienfeld kann zwischen 10 Programmen gewählt werden. Die voreingestellte Temperatur bzw. Programmdauer kann individuell an Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst und abgespeichert werden.

Hinweis: Wird während eines aktiven Programms das Gerät vom Stromnetz getrennt und binnen kurzer Zeit wieder angeschlossen, setzt es den Betrieb automatisch fort.

- Die nachstehende Tabelle zeigt die voreingestellten Temperaturen und Programmdauer (Richtwerte):

Anzeige	Programm	voreingestellte Temperatur (*)	voreingestellte Zeit (**)	Schüttel-/Wende-Erinnerung
	Vorheizen	200 °C <i>nicht veränderbar</i>	5 Minuten <i>nicht veränderbar</i>	nicht aktiv
	Pommes Frites	200 °C	20 Minuten	aktiv
	Geflügel	180 °C	15 Minuten	aktiv
	Grillen	200 °C	20 Minuten	nicht aktiv
	Gemüse	150 °C	20 Minuten	aktiv
	Backen	160 °C	30 Minuten	nicht aktiv
	Aufwärmen	80 °C	30 Minuten	nicht aktiv
	Auftauen	Heizung nicht aktiv	30 Minuten	nicht aktiv
	Favorit	60 °C	10 Minuten	aktiv
	Extra	200 °C	3 Minuten	nicht aktiv

(*) Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C von 60 – 200 °C eingestellt werden.

(**) Die Programmdauer kann von 1 – 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten eingestellt werden.

Individualisierung der Programme



- Die Programme können nach Ihren individuellen Vorstellungen verändert und dauerhaft abgespeichert werden.
- Sind die neuen Parameter (Temperatur und Programmdauer) eingestellt, tippen Sie für ca. 3 Sekunden gleichzeitig auf die Tasten **Wert reduzieren** und **Wert erhöhen**. Das erfolgreiche Abspeichern wird mit einem akustischen Signalton angezeigt.

Hinweis: Im Programm **Vorheizen** sind keine individuellen Einstellungen möglich, das Programm **Auftauen** lässt nur eine Veränderung der Programmdauer zu.

Inbetriebnahme und Benutzung

1. Gerät an das Stromnetz anschließen



- Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung auf der Rückseite des Gerätes ab.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß angeschlossene 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 Auswahl-Modus.



Hinweis: Erfolgt in einem Zeitraum von 3 Minuten keine Bedienung, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

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



- Tippen Sie kurz auf die Taste **Start/Stop/Pause**, um vom Standby-Modus in den Auswahl-Modus zu wechseln.

3. Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Entnehmen Sie den Frittierkorb.
- Legen Sie den Frittierrost in den Frittierkorb ein. Achten Sie davor darauf, dass die 4 Abstandshalter ordnungsgemäß in den vorgesehenen Aussparungen am Frittierrost angebracht sind.
- Befüllen Sie nun den Frittierkorb mit den vorbereiteten Lebensmitteln.
- Schieben Sie den Frittierkorb in den Backraum ein, bis er einrastet. Das Gerät befindet sich im Auswahl-Modus.

4. Programm auswählen



- Wählen Sie durch kurzes Antippen der jeweiligen **Programmwahl**-Taste das gewünschte Programm, z. B. **Pommes Frites**.



- Mit den Tasten **Wert reduzieren** und **Wert erhöhen** können Sie die Programmdauer ändern. Langes Drücken der jeweiligen Taste beschleunigt die Auswahl.



- Durch kurzes Antippen der Taste **Temperatur/Programmdauer** wechseln Sie in die Temperatur-Einstellung.



- Nun können Sie mit den Tasten **Wert reduzieren** und **Wert erhöhen** die Gartemperatur ändern. Langes Drücken der jeweiligen Taste beschleunigt die Auswahl.

5. Programm starten



- Sind die gewünschten Parameter eingestellt, tippen Sie kurz auf die Taste **Start/Stop/Pause**, um das Programm zu starten. Es ertönt ein doppelter Signalton. Im Bedienfeld erlöschen die Symbole der nicht aktiven Programme, im Display wird die verbleibende Zubereitungszeit in Form eines Countdowns angezeigt.

Hinweis: Durch kurzes Tippen auf die Taste **Temperatur/Programmdauer** wechselt das Display zur Anzeige der eingestellten Gartemperatur und kurz darauf wieder zurück zur Countdown-Anzeige. (*)



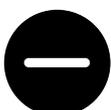
6. Temperatur und Zubereitungszeit während des Betriebs ändern



- Mit den Tasten **Wert reduzieren** und **Wert erhöhen** können Sie die Programmdauer ändern. (*) Langes Drücken der jeweiligen Taste beschleunigt die Auswahl.



- Durch kurzes Antippen der Taste **Temperatur/Programmdauer** wechseln Sie auch während des Betriebs in die Temperatur-Einstellung. (*)



- Nun können Sie mit den Tasten **Wert reduzieren** und **Wert erhöhen** die Gartemperatur ändern. (*) Langes Drücken der jeweiligen Taste beschleunigt die Auswahl.

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

7. 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 2/3 der zum Programmstart eingestellten Programmdauer ein mehrfacher Signalton, im Display blinkt für kurze Zeit die Anzeige der Programmzeit und die Backraumbelichtung wird aktiviert.

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

(*) Außer bei Programmen mit nicht veränderbaren Parametern

8. 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!

- Drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Oberseite des Handgriffes und ziehen 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 in der Verriegelung einrastet.
- Das Programm wird automatisch fortgesetzt.

Hinweis: Das Programm ist während des Herausnehmens des Frittierkorbes im Warte-Modus. Nach 15 min im Warte-Modus wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

9. Pause-Funktion



- Für ein kurzfristiges Pausieren des Programmes kann die Pause-Funktion genutzt werden. Tippen Sie kurz auf die Taste **Start/Stopp/Pause**, um die Funktion zu aktivieren. Im Display blinken die Anzeige der Zubereitungszeit sowie das Symbol des gewählten Programms.
- Das Programm ist während der Pause-Funktion im Warte-Modus.



- Zum Beenden der Pause-Funktion tippen Sie erneut kurz auf die Taste **Start/Stopp/Pause**. Das Programm wird nun fortgesetzt.

Hinweis: Die Pause-Funktion ist für maximal 15 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.

10. Programm beenden

- Nach Ablauf der Zubereitungszeit wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Es ertönt ein mehrfacher Signalton.

Vorzeitiges Beenden des Programmes:



- Das Programm kann jederzeit beendet werden, indem Sie für mindestens 2 Sekunden die Taste **Start/Stopp/Pause** gedrückt halten. Es ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

11. 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!

- Drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Oberseite des Handgriffes und 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.

12. Dauerhaftes Ausschalten des Gerätes



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

Backraumbelichtung



- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Effizienzklasse G.
- Die Backraumbelichtung kann durch Antippen der Taste **Backraumbelichtung** aktiviert bzw. deaktiviert werden.
- Im Standby und wenn die Schublade geöffnet ist, steht die Backraumbelichtung nicht zur Verfügung.
- Die Backraumbelichtung verfügt über eine automatische Abschaltung nach einer Minute

Wechsel der Backraumlampe



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



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

- Lampenabdeckung im oberen hinteren Bereich des Backraumes vorsichtig abschrauben, defektes Halogen-Leuchtmittel gerade nach unten abziehen.
- Neues Leuchtmittel (hitzebeständig, 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C) in den Sockel einsetzen und vorsichtig eindrücken. **Achtung:** Halogen-Leuchtmittel nicht mit der bloßen Hand berühren. Benutzen Sie nach Möglichkeit Stoffhandschuhe oder ein Papiertuch.
- Anschließend die Lampenabdeckung in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben.

HINWEIS: Nur passende Original-Leuchtmittel benutzen! Ersatzteile können über unseren Kundenservice bezogen werden. Kontaktdaten 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.

Speise	Temperatur	Dauer ca.	empfohlene Menge	Hinweise
Aufwärmen	80°C	5 - 30 min.	–	für Eintöpfe, Pilze oder auch zum Eierkochen
Bratwürste	200°C	10 - 15 min.	bis 700 g	einmaliges Wenden sinnvoll
Geflügelteile (frisch)	180°C	10 - 18 min.	bis 700 g	Marinieren und einmaliges Wenden sinnvoll
Geflügelteile (tiefgekühlt)	180°C	13 - 20 min.	bis 800 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 850 g	einmaliges Wenden/ Umrühren sinnvoll
Obststrudel (tiefgekühlt)	160°C	12 - 16 min.	bis 700 g	nach Programmende ca. 10 min. im Gerät nachziehen lassen
Pommes Frites (tiefgekühlt)	200°C	15 - 25 min.	bis 900 g	Einsprühen mit Öl sinnvoll, einmaliges Durchschütteln notwendig
Pommes Frites (frisch)	180 / 200°C	15 - 25 min.	bis 700 g	Einsprühen mit Öl sinnvoll, 2- bis 3-maliges Durchschütteln sinnvoll
Gebäck aus Frischteig	160 / 180°C	10 - 40 min.	–	Muffins benötigen ca. 12 min., Mürbeteiggebäck bis 40 min.
Dörren	60°C	60 min.	bis 400 g	dünn geschnittenes Dörrgut
Schongaren	80 / 90°C	60 min.	bis 750 g	z. B. Chili con Carne
Aufbackbrötchen	170 / 180°C	8 - 14 min.	4 - 6 Stück	Kruste leicht anfeuchten

- 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.

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 das Gehäuse und Backraum mit einem feuchten Tuch (am besten eignet sich ein Mikrofaser-Tuch) mit etwas Spülmittel sauber.
- Reinigen Sie Frittierkorb und Frittierrost mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einer weichen Spülbürste. Bei hartnäckiger Verschmutzung sollten die Teile in heißem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden.
- Frittierkorb und Frittierrost nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen! Die aus Silikon bestehenden Abstandhalter am Frittierrost können allerdings abgenommen und gelegentlich in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 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.

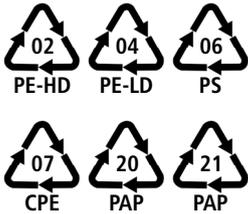
Hilfe bei Fehlerbehebung

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“ 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 „E2“ 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“ 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.

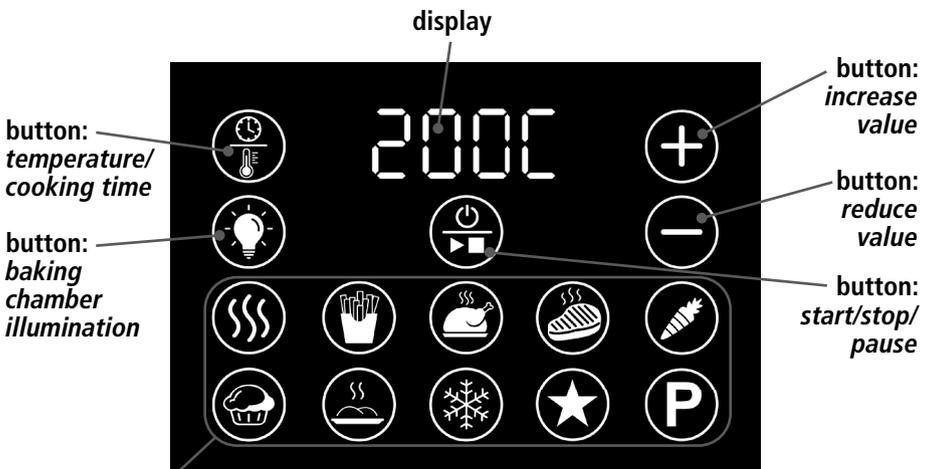
Contents

Product description	19
Control panel/display	19
Introduction	20
Intended use	20
Technical data	20
Scope of supply	20
For your safety	20
General safety advice	20
Safety advice for using the appliance.....	22
Prior to initial use	23
Non-stick coating	23
Available programmes	24
Individualisation of the programmes	25
Initial operation and use	25
1. Connect the appliance to the mains	25
2. Switching from standby mode to selection mode	25
3. Prepare the appliance for use	25
4. Programme selection	26
5. Start the programme	26
6. Changing the temperature and preparation time during operation	26
7. Shake/turn reminder	27
8. Check the result during operation	27
9. Pause function	27
10. Stop the programme	27
11. Remove the frying basket	28
12. Permanent and safe switch-off	28
Interior illumination of the baking chamber	28
How to change the oven light	28
Tips and tricks for best results	29
Troubleshooting	30
Cleaning and maintenance	31
Disposal/recycling	31

Product description



Control panel/display



buttons: *programme selection*
overview of the programmes see page 24

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

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

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 designed for air frying, baking and heating food. The appliance is **not** suitable 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:	1700 W
Standby power:	< 0,4 W
Protection class:	I
Dimensions (ca.):	25 x 29.5 x 41.5 cm (w x h x d)
Net. Weight (ca.):	5.4 kg

Scope of supply

Air fryer FRH 1700, frying basket, frying rack with silicone spacers

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

For your safety



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:
 - Place the appliance beyond children's reach.
 - 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.
- Heat the appliance with inserted frying basket using the programme  at 200 °C for 10 minutes to burn in the protective layer of the heating element.
- After the appliance has cooled down, clean the interior with a damp cloth.

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 basket and frying rack are equipped with a high-quality non-stick coating. This 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:
 - o Never cut on the surface of the frying basket / frying rack with a knife or similar object.
 - o Do not place any aluminium trays, aluminium foil, etc. in the frying basket or frying rack.
 - o 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.

Available programmes

- With the electronic control you can choose between 10 programmes. The preset temperature and programme duration can be individually adapted to your personal needs and memorized.
- The table below shows the preset temperatures and programme durations (reference values):

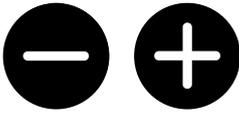
display	programme	preset temperature (*)	preset duration (**)	Shake / turn reminder
	Preheating	200 °C <i>unchangeable</i>	5 minutes <i>unchangeable</i>	not active
	French Fries	200 °C	20 minutes	active
	Grilling/ poultry	180 °C	15 minutes	active
	Grilling/ meat	200 °C	20 minutes	not active
	Vegetables	150 °C	20 minutes	active
	Baking	160 °C	30 minutes	not active
	Reheating	80 °C	30 minutes	not active
	Defrosting	Heating element not active	30 minutes	not active
	Favourite	60 °C	10 minutes	active
	Extra	200 °C	3 minutes	not active

(*) The temperature can be set in 5 °C steps from 60 °C - 200 °C.

(**) The programme duration can be set from 1 - 60 minutes in 1-minute steps.

Note: If the device is disconnected from the mains during an active program and reconnected within a short time, it will automatically resume operation.

Individualisation of the programmes



- The programmes can be changed according to your individual preferences and saved permanently.
- Once the new parameters (temperature and programme duration) have been set, tap the buttons **reduce value** and **increase value** simultaneously for approx. 3 seconds. The successful saving is indicated by an acoustic signal tone.

Note: Individual settings are not possible in the **preheat** programme, the **defrost** programme only allows the run time to be changed.

Initial operation and use

1. Connect the appliance to the mains



- Unwind the power cord completely from the cord take-up on the back of the appliance.
- Connect the appliance to a properly connected socket.
- The appliance carries out a self-test. All indicators in the display light up briefly and a signal tone sounds.
- The appliance is now in selection mode.



Note: If no operation is performed within a period of 3 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

2. Switching from standby mode to selection mode



- Briefly tap the **start/stop/pause** button to switch from standby mode to selection mode.

3. Prepare the appliance for use

- Remove the frying basket.
- Place the frying rack into the frying basket. Previously, make sure that the 4 spacers are properly fixed in the recesses provided on the frying rack.
- Now fill the frying basket with the prepared food.
- Slide the frying basket into the baking chamber until it locks into place. The appliance is in selection mode.

4. Programme selection



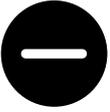
- Select the desired programme, e.g. **French fries**, by briefly tapping the respective programme selection button



- You can adjust the programme duration with the buttons **increase value** and **reduce value**. Tap and hold the respective button to speed up the selection.



- Briefly tap the **temperature/cooking time** button to switch to the temperature setting.



- Now you can change the cooking temperature with the buttons **increase value** and **reduce value**. Tap and hold the respective button to speed up the selection.

5. Start the programme

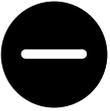


- Once the desired parameters have been set, briefly tap the **start/stop/pause** button to start the programme. A double signal tone sounds. On the control panel all the inactive programmes expire and the remaining preparation time is shown in the display by a countdown.

Note: By briefly tapping the **temperature/cooking time** button, the display changes to show the set cooking temperature and will switch shortly afterwards back to the countdown. (*)



6. Changing the temperature and preparation time during operation



- You can adjust the programme duration with the buttons **increase value** and **reduce value**. (*) Tap and hold the respective button to speed up the selection.



- Briefly tap the **temperature/cooking time** button to switch to the temperature setting during operation. (*)



- Now you can change the cooking temperature with the buttons **increase value** and **reduce value**. (*) Tap and hold the respective button to speed up the selection.

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

(*) Except for programs with parameters that cannot be changed.

7. 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, after 2/3 of the programme duration set at the programme start, a multiple signal tone sounds, the preparation time flashes at the display for a short time and the baking chamber illumination is activated.

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.

8. Check the result during operation



**CAUTION: Hazard of injury and burns! Beware of escaping hot steam when pulling out the frying basket.
If necessary, use some pot cloths to protect against burns!**

- Press the release button on the top of the handle and pull the frying basket out of the baking chamber. The programme pauses, the countdown in the display and the touch sensor of the active programme flash.
- 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 15 minutes in waiting mode, the appliance switches to standby mode.

9. Pause function



- The pause function can be used to pause the programme for a short time. Briefly tap the **start/stop/pause** button to activate the function. This is indicated by a signal tone. The display shows the preparation time and the symbol of the selected programme.
- The programme is in waiting mode during the pause function.



- To end up the pause function, briefly tap the **start/stop/pause** button again. Now the set programme continues.

Note: The pause function is active for a maximum of 15 minutes. After that, the unit automatically switches to standby mode.

Note: If the frying basket is removed and reinserted in the pause function, the unit automatically continues the paused programme.

10. Stop the programme

- After the preparation time has elapsed, the appliance automatically switches to standby mode. A multiple signal tone sounds.

Stop the programme prematurely:



- The programme can be stopped prematurely at any time by tapping the *start/stop/pause* button for at least 2 seconds. A signal tone sounds and the appliance switches to standby mode

11. Remove the frying basket



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

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

- Press the release button on the top of the handle and pull the frying basket out of the baking chamber.
- Place the frying basket on a heat-resistant surface to avoid damage to the worktop!
- Remove the prepared food.

12. Permanent and safe switch-off



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

Interior illumination of the baking chamber



- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- The interior illumination can be activated or deactivated by tapping the *baking chamber illumination* button.
- In standby mode and when the basket is open, the baking chamber illumination is not available.
- The baking chamber illumination automatically switches off after one minute.

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!**

- Carefully unscrew the lamp cover at the upper rear area of the baking chamber and pull the defective halogen lamp straight down.
- Insert the new bulb (heat-resistant, 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C) into the base and press it in carefully. **Caution:** Do not touch the halogen bulb with your bare hand. If possible, use cloth gloves or a paper towel.
- Then insert the lamp cover into the thread and screw it in hand-tight.

Note: Only use matching original bulbs! Spare parts can be obtained from the customer service of your dealer.

Tips and tricks for best results

- The programme duration given in the following recipe suggestions are only guidelines. You can vary them depending on the quantity of food to be prepared and according to your individual taste.

Food	Temperature	Duration approx.	Recommended quantity	Notes
Reheat	80°C	5 - 30 min.	–	for stews, mushrooms, cooking eggs
Fried sausages	200°C	10 - 15 min.	up to 700 g	turning once is recommended
Poultry parts (fresh)	180°C	10 - 18 min.	up to 700 g	marinating and turning once is recommended
Poultry parts (deep-frozen)	180°C	13 - 20 min.	up to 800 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 850 g	turning/stirring once is recommended
Fruit strudel (deep-frozen)	160°C	12 - 16 min.	up to 700 g	after the programme has elapsed, leave in the appliance for about 10 minutes to steep
French fries (deep-frozen)	200°C	15 - 25 min.	up to 900 g	spraying with some oil might be useful and shaking once is necessary
French fries (fresh)	180 / 200°C	15 - 25 min.	up to 700 g	spraying with some oil and shaking 2-3 times is recommended
Slow cooking	80 / 90°C	60 min.	up to 750 g	e.g. chili con carne
Fresh pastry	160 / 180°C	10 - 40 min.	–	Muffins need approx. 12 minutes, shortcrust pastry up to 40 minutes
Dehydrating	60°C	60 min.	up to 400 g	thinly sliced food to be dried
Bake-on rolls	170 / 180°C	8 - 14 min.	4 - 6 Stück	Slightly moisten crust

- We recommend shaking/turning the food after about half the time for best results. When preparing the food, also follow the manufacturer's instructions on the food packaging.
- 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.

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 basket has 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“ 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 „E2“ 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“ 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.

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!



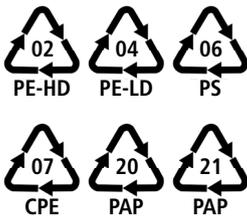
- Always let the appliance cool down before cleaning!

- 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 basket, frying rack and other accessories with warm water, some detergent and a soft dishwashing brush. If the parts are stubbornly dirty, they can be soaked in warm water with washing-up liquid.
- Do not clean the frying basket and frying rack in the dishwasher! However, the silicone spacers on the frying rack can be removed and occasionally cleaned 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!

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 www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig 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 Versandaufkleber 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.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de