

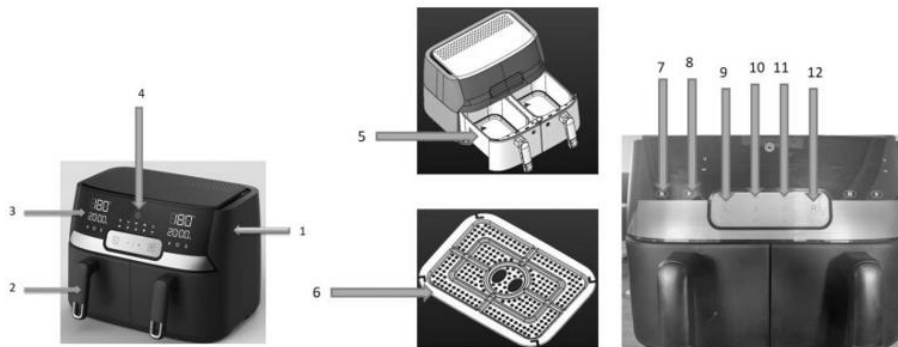
DOPPEL-LUFTFRITTEUSE Belineli

Bedienungsanleitung, Modell-Nr.: RT-5001X

Einführung

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und einen Grill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Allgemeine Beschreibung



1. Hauptgerät der Dual-Luftfritteuse
2. Garraumgriff
3. LED-Anzeige
4. Power-Knopf
5. Kochfach
6. Antihaftbeschichtetes Garblech
7. Pause-Taste
8. Starttaste
9. Linker Topfboden
10. Temperaturkontrollknöpfe
11. Tasten zur Zeitsteuerung
12. Rechter Topfboden

Allgemeine Anweisungen

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, da bei bestimmungsgemäßem Gebrauch Gefahren auftreten können. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf

1. Sicherheitshinweise
2. Tauchen Sie niemals das Haus unter, in dem sich die Elektro- und Heizelemente befinden. Nicht unter Leitungswasser abspülen.
3. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu vermeiden
4. Stellen Sie sicher, dass sich immer alle Zutaten im Korb befinden, um einen Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden
5. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
6. Das Füllen der Schublade mit Öl kann zu Brandgefahr führen

7. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es läuft
8. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Primärspannung übereinstimmt. Wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Komponenten beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
9. Wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Komponenten beschädigt sind, kann das Gerät nicht verwendet werden
10. Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um beschädigte Hauptkabel auszutauschen oder zu reparieren.
11. Halten Sie Geräte und Netzkabel von Kindern fern
12. Halten Sie das Netzkabel von der heißen Oberfläche fern
13. Schließen Sie die Hauptleitung oder das Bedienfeld niemals mit nassen Händen an
14. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt.
15. Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Timer an
16. Platzieren Sie Geräte nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen
17. Platzieren Sie das Gerät nicht an einer Wand oder einem anderen Gerät. Bietet mindestens 10 cm Platz auf der Rückseite und Seite sowie 10 cm auf der Oberseite des Geräts
18. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen beteiligt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Vorsichtig sein

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, ebene und stabile Oberfläche
- Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Firmenküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnbereichen geeignet
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für gewerbliche oder andere semiprofessionelle Zwecke oder nicht wie beschrieben verwendet wird. (Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker beschädigt ist)
- Es dauert ca. 30 Minuten, bis das Gerät auf einen sicheren Stand abgekühlt ist und Sie es berühren können.

Automatisch ausschalten

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer und schaltet sich nach Ablauf des Countdowns automatisch ab. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Timer-Taste drücken, die auf Null steht, oder indem Sie einmal die Abbruchtaste drücken. In beiden Fällen schaltet sich das Gerät innerhalb von 20 Sekunden automatisch ab.

Elektromagnetisches Feld

Das Gerät entspricht allen Normen für elektromagnetische Felder (EMF). Nach den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen besteht bei sachgemäßer Handhabung keine Gefahr für den menschlichen Körper.







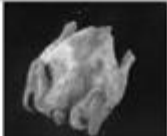
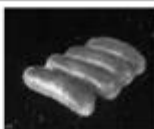


Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten
2. Reinigen Sie Körbe und Schubladen mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuernden Schwämmen. Diese Teile sind spülmaschinenfest
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite mit einem transparenten Tuch ab. Und es ist kein Nachfüllen oder Frittieren von Fett in der Schublade nötig, da das Gerät mit Heißluft betrieben wird.

Benutzen Sie das Gerät

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche
2. Ziehen Sie die Schublade vorsichtig aus dem Heißlufttrockner und lassen Sie den Korb in der Schublade, anstatt die Schublade mit anderen Flüssigkeiten zu füllen.
3. Geben Sie die Zutaten in die Schublade und schieben Sie die Schublade zurück in das Gerät.
4. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Leertaste. Wählen Sie dann die gewünschte Voreinstellung, Temperatur und Zeit aus und drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste. Das Bedienfeld zeigt die eingestellte Temperatur (nicht die momentane Temperatur) und die Dauer an, und dann beginnt die Zeit herunterzuzählen.

HINWEIS: Es stehen 8 Kurzwahlkanäle zur Verfügung: Heißluftbraten, Backen. Braten, Dörren, Grillen. Backen, Aufwärmen, Warmhalten. Lebensmittelsymbole ermöglichen die direkte Auswahl von Voreinstellungen. Mit den richtigen Tasten können Sie flexiblere Zeiten und Temperaturen einstellen. Auf dem Bedienfeld gibt es zwei Zeitsteuerungstasten (Zeit +/-), mit denen Sie die Zeiteinstellungen anpassen können – eine Minute oder weniger pro Tastendruck. Darüber hinaus gibt es zwei Tasten zur Temperaturregelung auf dem Bedienfeld (TEMP plus), die die Temperatureinstellungen bei jedem Tastendruck auf etwa 5 Grad C anpassen.

Preset	Icon	Default Temp(°F)	Default Time (Min)	
Chips		200	15	
Bread		160	30	
Drumstick		200	20	
Fries		160	20	
Shrimp		160	20	
Steak		180	20	
Whole chicken		200	30	
sausage		160	15	
Pizza		170	20	
Bacon		160	15	

5. Das Heißsymbol und das Gebläsesymbol blinken während des Betriebs
6. Aus den Zutaten am Boden der Schublade gesammeltes Öl
7. Einige Zutaten müssen während des Betriebs geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Anschließend muss die Schublade vom Griff entfernt und geschüttelt werden. Anschließend schieben Sie die Schublade zurück in die Heißluftfritteuse
HINWEIS: 1. Wenn die Schublade während des Betriebs entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus
2. Wird die Schublade zurück an das Gerät geschoben, läuft der Garvorgang für die verbleibende Zeit und bei der gewählten Temperatur weiter

3. Wenn Sie nach dem Herausnehmen der Schublade das Ein-/Aus-Symbol drücken, funktioniert das Gerät nach dem Zurückschieben nicht mehr und muss neu gestartet werden: Setzen Sie die Einstellungen auf die Standardeinstellungen zurück
8. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit läuft der Haartrockner noch 20 Sekunden weiter. Das Ende dieses Vorgangs stellen fünf nach Zeit eingestellte Pieptöne dar. Nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und legen Sie sie auf das Wärmekissen.

Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. HINWEIS: Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Schublade einfach wieder in das Gerät zurück. Drücken Sie den Temperatur-Schieberegler, um die Temperatureinstellung anzupassen, und den Timer-Schieberegler, um die Zeiteinstellung anzupassen. HINWEIS: Drehen Sie die Schublade nicht um. Das sich am Boden der Schublade ansammelnde Öl tropft auf die Zutaten

9. Gießen Sie die Schubladen in eine Schüssel oder einen Teller
TIPP: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.
10. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, bereitet die Magic Fryer sofort eine weitere Charge zu.
11. HINWEIS: Nach Ablauf der Zeit hört das Heizelement auf zu arbeiten, aber der Ventilator läuft noch etwa 20 Sekunden weiter und bläst aus Sicherheitsgründen heiße Luft weg. Das Ende dieses Vorgangs wird durch fünf eingestellte Signaltöne angezeigt.

Aufstellen

Diese Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen abgefragt werden. Aufgrund der unterschiedlichen Herkunft, Größe, Form und Marke bzw. der verwendeten Materialien können wir nicht garantieren, dass die besten Einstellungen für Ihre Zutaten erfolgen. Da die Schnelllufttechnologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, stört das Herausnehmen der Schubladen aus dem Gerät den gesamten Vorgang nahezu nicht.

Anregung

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas längere Zubereitungszeit als größere Zutaten
- Viele Zutaten erfordern nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit. Kleine Zutatenmengen erfordern nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Zubereitung optimiert die Ergebnisse und hilft, ein ungleichmäßiges Braten zu verhindern
- Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln und braten Sie sie noch einige Minuten lang, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen
- Bereiten Sie keine sehr fettreichen Zutaten, wie zum Beispiel Würstchen, in Heißluftfritteusen zu
- Im Ofen zubereitete Snacks können auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Optimal zum Backen von Kartoffeln sind 500g auf einmal
- Mit vorgefertigtem Teig erhalten Sie schnell und einfach Snacks. Allerdings erfordert vorgefertigter Teig auch weniger Vorbereitungszeit als selbstgemachter
- Wenn Sie einen Kuchen oder Keks backen möchten, stellen Sie das Backblech oder die Auflaufform in den Frittierkorb oder braten oder füllen Sie ihn.
- Sie können die Zutaten auch mit einer Heißluftfritteuse erhitzen. Um die Zutaten zu erhitzen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 Grad C ein.

Hausgemachte Pommes

Befolgen Sie diese Schritte, um hausgemachte Pommes zuzubereiten

1. Kartoffeln schälen und schneiden
2. Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab
3. Geben Sie 1 oder 2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Stäbchen darauf und verrühren Sie, bis sie mit Öl getränkt sind
4. Nehmen Sie die Pommes Frites mit den Fingern oder Küchenutensilien aus der Schüssel und lassen Sie überschüssiges Öl in der Schüssel. Legen Sie die Pommes in den Korb. Achtung: Kippen Sie die Schüssel nicht so, dass alle Pommes Frites auf einmal in den Korb fallen, um sicherzustellen, dass kein überschüssiges Öl auf den Boden der Schublade gelangt
5. Sprengen Sie sie gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel in die Luft

Reinigung

Reinigen Sie Schubladen, Körbe und das Gerät nach jedem Gebrauch nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät zu kühlen. HINWEIS: Entfernen Sie die Schublade und die Heißluftfritteuse kühlt schneller ab
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab
3. Reinigen Sie Schubladen und Körbe mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuernden Schwämmen
HINWEIS Schubladen und Körbe sind spülmaschinenfest

TIPP: Wenn sich Schmutz im Korb oder am Boden der Schublade befindet, füllen Sie die Schublade mit heißem Wasser und etwas Seife. Stellen Sie den Korb in eine Schublade und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten lang einweichen. Reinigen Sie anschließend das Innere des Geräts mit heißem Wasser und nicht scheuernden Schwämmen. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste von Speiseresten.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind

Garantie und Service Wenn Sie Informationen benötigen oder Fragen haben, besuchen Sie bitte unsere Website oder wenden Sie sich an den Hersteller

Garantie und Service

Produktname: Dual-Luftfritteuse

Spannung: 220–240 V, 50–60 Hz, 1700 W

Importeur: PJU doo

Trg svobode 1A, 8340 Černomelj, Slowenien, PE Brnčičeva 19G 1231 Ljubljana-Črnuče

Hersteller: Ningbo Runto Elektrogeräte Co. Ltd

Also. 199, LU an Road, Dorf Dagutang, Stadt Zhouxiang, Stadt Cixi, Zhejiang, China

