



# ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



**FRH 2650**

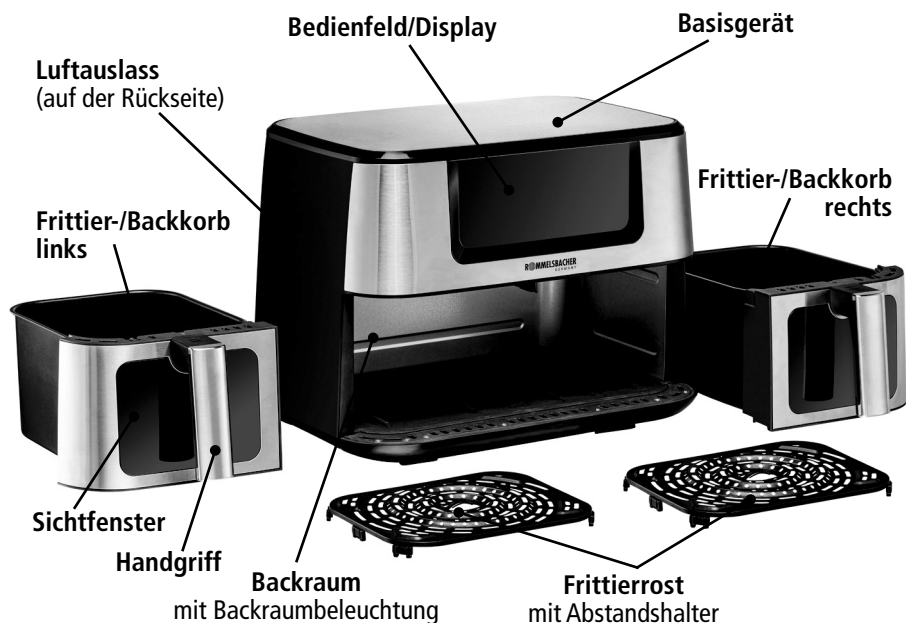
Heißluftfritteuse

Air fryer

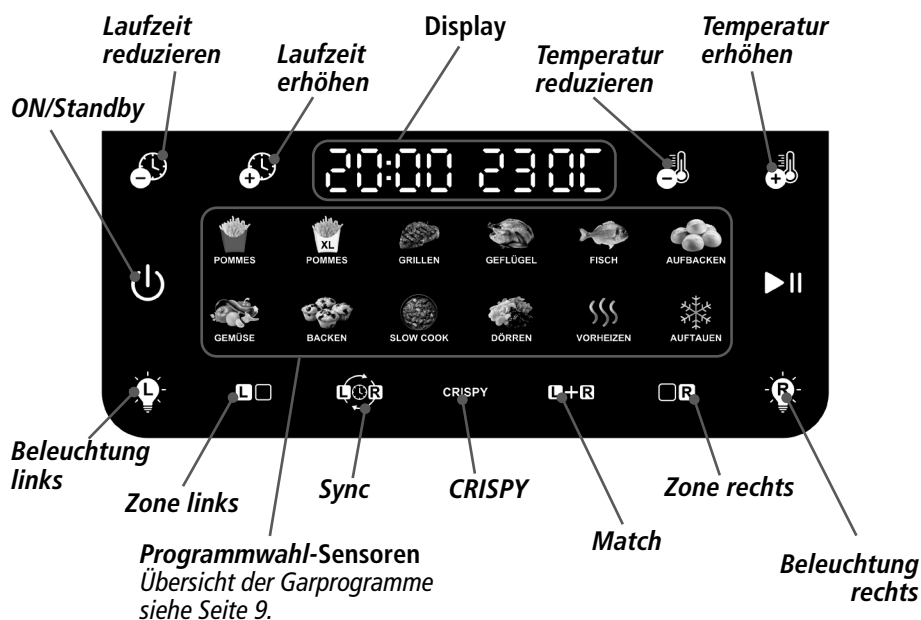
## Inhaltsverzeichnis

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>Produktbeschreibung</b> .....                             | 3  |
| <b>Bedienfeld/Display und Touch-Sensoren</b> .....           | 3  |
| <b>Einleitung</b> .....                                      | 4  |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....                            | 4  |
| Technische Daten .....                                       | 4  |
| Lieferumfang .....                                           | 4  |
| <b>Für Ihre Sicherheit</b> .....                             | 5  |
| Allgemeine Sicherheitshinweise .....                         | 5  |
| Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes .....           | 6  |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....                         | 8  |
| <b>Antihaftbeschichtung</b> .....                            | 8  |
| <b>Verfügbare Programme</b> .....                            | 8  |
| <b>Inbetriebnahme und Benutzung</b> .....                    | 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 |
| <b>Spezialfunktionen</b> .....                               | 13 |
| <b>Individualisierung der Programme</b> .....                | 13 |
| <b>Signaltöne</b> .....                                      | 13 |
| <b>Backraumbelichtung</b> .....                              | 14 |
| Wechsel der Backraumlampe .....                              | 14 |
| <b>Tipps und Tricks für gutes Gelingen</b> .....             | 14 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                            | 16 |
| <b>Hilfe bei der Fehlerbehebung</b> .....                    | 17 |
| <b>Entsorgung/Recycling</b> .....                            | 18 |
| <b>GB <i>Instruction manual</i></b> .....                    | 20 |
| <b>Ersatzteile und Zubehör</b> .....                         | 36 |
| <b>Service und Garantie</b> .....                            | 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<br>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 Frittierroste 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 Fernwirsksystem (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<br>(Standard/Einstellbereich) | Laufzeit<br>(Standard/Einstellbereich) | Schüttel-/Wende-<br>Erinnerung   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| <br>Pommes          | 200 °C<br>40 – 230 °C                    | 20 Min.<br>1 – 60 Min.                 | nach 2/3<br>der Laufzeit         |
| <br>XL<br>Pommes XL | 205 °C<br>40 – 230 °C                    | 22 Min.<br>10 – 60 Min.                | nach 1/2 und 3/4<br>der Laufzeit |
| <br>Grillen         | 230 °C<br>40 – 230 °C                    | 15 Min.<br>1 – 60 Min.                 | nach 2/3<br>der Laufzeit         |
| <br>Geflügel         | 180 °C<br>40 – 230 °C                    | 13 Min.<br>1 – 60 Min.                 | nach 2/3<br>der Laufzeit         |
| <br>Fisch            | 180 °C<br>40 – 230 °C                    | 12 Min.<br>1 – 60 Min.                 | nicht aktiv                      |
| <br>Aufbacken        | 170 °C<br>40 – 230 °C                    | 12 Min.<br>1 – 60 Min.                 | nicht aktiv                      |
| <br>Gemüse           | 160 °C<br>40 – 230 °C                    | 15 Min.<br>1 – 60 Min.                 | nach 1/2 und 3/4<br>der Laufzeit |
| <br>Backen          | 160 °C<br>40 – 230 °C                    | 12 Min.<br>1 – 60 Min.                 | nicht aktiv                      |
| <br>Slow Cook     | 85 °C<br>70 – 90 °C                      | 8 Std.<br>1 – 16 Std.                  | nicht aktiv                      |
| <br>Dörren         | 50 °C<br>40 – 80 °C                      | 8 Std.<br>1 – 16 Std.                  | nach 1/2<br>der Laufzeit         |
| <br>Vorheizen     | 230 °C<br><i>nicht veränderbar</i>       | 4 Min.<br><i>nicht veränderbar</i>     | nicht aktiv                      |
| <br>Auftauen      | Heizung nicht aktiv                      | 1 Std.<br>1 – 16 Std.                  | nicht aktiv                      |
| Crispy*                                                                                              | 230 °C<br><i>nicht veränderbar</i>       | 2 Minuten<br><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 auszuwählen. 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.

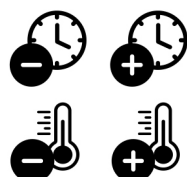


- Die **Sync**-Funktion ermöglicht die Zubereitung von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten, so dass beide Programme gleichzeitig beendet werden und die Speisen gemeinsam servierfertig sind.
- Aktivieren Sie diese Funktion im Auswahlmodus durch Berührung des Sensors **Sync** – der Sensor beginnt zu 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

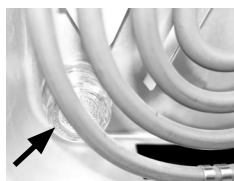


- **ACHTUNG: Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**



- **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 (tiefgeköhlt)        | 180 °C       | 13 - 20 min. | bis 500 g                 | Einsprühen mit Öl sinnvoll und einmaliges Durchschütteln notwendig                                 |
| Fisch, paniert (tiefgeköhlt)       | 180 °C       | 13 - 18 min. | bis 600 g                 | Einsprühen mit Öl sinnvoll und einmaliges Wenden sinnvoll                                          |
| Mini-Pizza (tiefgeköhlt)           | 180 °C       | 10 - 20 min. | –                         | gilt auch für Pizza-Baguettes                                                                      |
| Mischgemüse (tiefgeköhlt)          | 160 °C       | 10 - 20 min. | bis 600 g                 | zweimaliges Wenden/ Umrühren sinnvoll                                                              |
| Obststrudel (tiefgeköhlt)          | 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: <b>Pommes XL</b><br>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.**

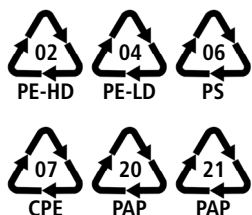
## Hilfe bei der Fehlerbehebung

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

## 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 eingeprägten 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)<sup>1</sup>, Quecksilber (Hg)<sup>2</sup> oder Blei (Pb)<sup>3</sup>, 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.