

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

 **TurboAir Fryer**
Multi Smart Oven

Heißluftfriteuse



BEDIENUNGSANLEITUNG

TT-AF2

www.zline-World.com

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

Verwenden Sie die Heißluftfriteuse erst dann, wenn Sie dieses Handbuch sorgfältig gelesen haben.

Gerätespezifikationen

Modell	Versorgungsspannung	Leistung	Kapazität	Temperatur	Display
TT-AF2	220-240V, 50/60Hz	1500W	12L	30C°–200C°	LED Touch Screen

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich:

- NIEMALS das Gehäuse der Haupteinheit öffnen, welches elektrische Komponenten und Heizung enthält.

Nicht unter dem Wasserhahn ausspülen.

- Um einen Kurzschluss zu vermeiden, dürfen Sie keine Flüssigkeiten jeglicher Art in das Gehäuse der Haupteinheit einbringen, das die elektrischen Komponenten enthält.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig und ohne andere Geräte an derselben Steckdose in die Steckdose eingesteckt ist.

- Um den Kontakt von Lebensmitteln mit dem oberen Sieb und dem Heizelement im Inneren zu vermeiden, darf das Gerät NICHT überfüllt werden.

- Decken Sie den Lufteinlass oder den Luftauslass während des Betriebs des Luftfriteusenofens NICHT ab. Andernfalls wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.

- NIEMALS ÖL in den Korb geben. Feuer und Personenschäden können die Folge sein.

- Während des Garvorgangs erreicht die Innentemperatur des Gerätes mehrere hundert Grad. Um Verletzungen von Personen zu vermeiden, dürfen Sie niemals Hände in das Gerät legen, es sei denn, es ist vollständig abgekühlt.

- Dieses Gerät ist NICHT zur Verwendung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter der Aufsicht einer verantwortlichen Person oder wurden in die Bedienung des Geräts eingewiesen. Dieses Gerät ist NICHT für die Verwendung durch Kinder vorgesehen.

- Stellen Sie das Gerät beim Kochen NICHT an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 15-20 cm Freiraum auf der Rückseite und den Seiten sowie über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist.

- Stellen Sie das Gerät NICHT auf die Oberfläche des Ofens.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, MÜSSEN SIE es vom Hersteller, seiner Kundendienststelle oder einer ähnlich qualifizierten Person reparieren lassen, um Gefahren zu vermeiden.

- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn es in Betrieb ist oder sich im Kühlprozess befindet.
- Binden Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen ab. Stecken Sie das Netzkabel NICHT ein oder bedienen Sie die Bedienelemente des Geräts mit nassen Händen.
- Schließen Sie dieses Gerät NIEMALS an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- Verwenden Sie dieses Gerät NIEMALS mit einem Verlängerungskabel jeglicher Art.
- Betreiben Sie das Gerät NICHT auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie z.B. Tischdecken und Vorhängen.
- Verwenden Sie den Friteusenofen NICHT für andere Zwecke als die in diesem Handbuch beschriebenen.
- Betreiben Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Während des Betriebs wird die Luft durch die Luftauslassöffnung abgegeben. BEHALTE DEINE HÄNDE UND DEIN GESICHT in sicherer Entfernung von der Luftauslassöffnung. Vermeiden Sie auch die Luft beim Entfernen des runden Korbes aus dem Gerät.

Die Außenflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Der runde Korb wird heiß sein. Verwenden Sie das Fetch Tool, wenn Sie mit heißen Komponenten arbeiten. Tragen Sie bei der Handhabung heißer Oberflächen Ofenhandschuhe.

- Sollte das Gerät schwarzen Rauch ausstoßen, sofort den Stecker ziehen und warten, bis das Rauchen aufhört.

Entfernen des Inhalts des Ofens.

- Wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt das Kochen, aber der Ventilator wird 20 Sekunden lang weiterlaufen, um das Gerät abzukühlen.
- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer waagerechten Fläche, die eben, stabil und nicht brennbar ist.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz im gewerblichen oder privaten Bereich vorgesehen.
- Wenn der Power Air Fryer Oven unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn sie nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Hersteller sowie Verkäufer haftet nicht für Schäden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung, Reinigung oder Lagerung ca. 30 Minuten abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass die in dieser Einheit zubereiteten Zutaten in goldgelber Farbe herauskommen.

WICHTIG

- Vor dem ersten Gebrauch und nach dem nachfolgenden Gebrauch den runden Korb von Hand waschen und andere Garvorgänge durchführen.
- zubehör. Wischen Sie dann die Außen- und Innenseite des Gerätes mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Zum Schluss das Gerät einige Minuten vorheizen, um eventuelle Rückstände zu verbrennen.
- Das Gerät kann bei der ersten Benutzung rauchen. Er ist nicht defekt und der Rauch verzieht sich innerhalb weniger Minuten.

Überhitzungsschutz

Bei Ausfall der Innentemperaturregelung wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. Sollte dies der Fall sein, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie dem Gerät Zeit, um vollständig abzukühlen, bevor Sie es neu starten oder verstauen.

Elektrischer Strom

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your new Unit may not operate properly.

It should be operated on a dedicated electrical circuit.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine eingebaute Abschalt-Automatik, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn die Timer-LED Null erreicht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Netzschalter auswählen. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät entspricht allen Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Bei sachgemäßer Handhabung und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf der Grundlage der heute verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse sicher zu verwenden..

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF - NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH.

Teile & Zubehör

Haupteinheit

Die Tür kann zur Reinigung vom Hauptgerät entfernt werden.

(Nehmen Sie es im Winkel von ca 30 Grad heraus, siehe rechtes Bild.)

2. Bedienfeld

Ermöglicht es Ihnen, die Funktionen des Gerätes zu steuern.

3. Lufteinlassöffnungen

Decken Sie die Lufteinlassöffnungen NICHT ab, während das Gerät in Betrieb ist.

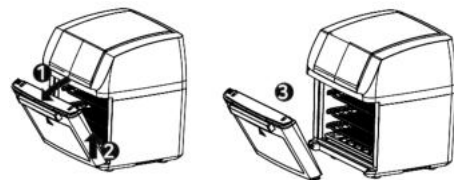
4. Heißluftauslassöffnungen

Decken Sie die Luftauslassöffnungen NICHT ab, während das Gerät in Betrieb ist.

5. Regale

Kann nicht nur zum dörren, sondern auch zum Kochen von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Produkten wie Pizza verwendet werden.

6. Runder Korb



Ideal für Pommes frites, geröstete Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie das Fetch Tool, um den Korb in die Einheit zu legen.

7. Abtropfschale

Kochen Sie mit der Tropfschale an Ort und Stelle, um eine einfache Reinigung zu ermöglichen.

8. Rotisseriegabel, Gabeln & Stellschrauben

Geeignet für Braten und ganze Hühner. Welle in Längsrichtung durch das Fleisch drücken.

Gleitgabeln auf die Welle von beiden Seiten in das Fleisch einführen und dann mit Stellschrauben fixieren. Auf der Welle befinden sich Aussparungen für die Stellschrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher an der Mitte einstellen, aber nie nach außen zu den Enden.

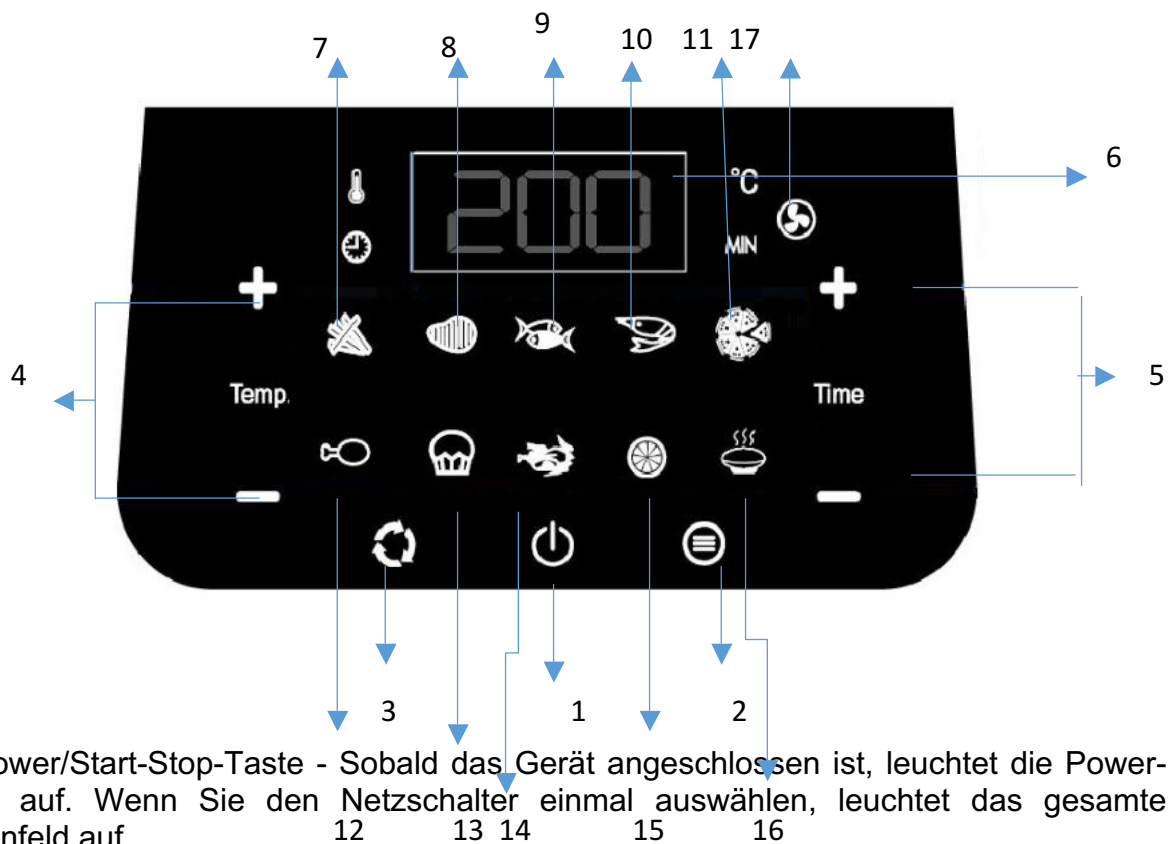
HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Huhn nicht zu groß ist, um sich im Ofen frei zu drehen.

9. Rotisserie Fetch Tool

Zum Entfernen von gekochten Braten und Hühnern, die nach dem Rotisserie- oder Spießverfahren zubereitet wurden. Unter den Rotisserie-Schacht stellen und anheben, dann das Essen vorsichtig herausnehmen.

HINWEIS: Bitte entfernen Sie die transparente oder blaue Schutzfolie auf den Komponenten.

Verwendung des digitalen Bedienfeldes



1. Power/Start-Stop-Taste - Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Power-Taste auf. Wenn Sie den Netzschalter einmal auswählen, leuchtet das gesamte Bedienfeld auf.

Die Auswahl des Netzschalters zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Garvorgangs schaltet das Gerät aus, so dass die Anzeige sofort dunkel wird, während das Lauflicht innerhalb von 20 Sekunden dunkel wird. Der Lüfter läuft 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

2. Menü - Drücken Sie diese Taste, um die Anfangsfunktion auszuwählen, die Sie verwenden möchten.

3. Rotationstaste - Wählen Sie diese Taste, wenn Sie im Rotisserie-Modus kochen. Die Funktion kann mit jedem Preset verwendet werden. Das Symbol blinkt während der Verwendung.

4. Temperaturkontrolltasten - Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur von 65 °C auf 200 °C erhöhen oder senken. Die Dörrfunktion reicht von 30°C bis 80°C.

5. Zeitsteuerungstasten - Mit diesen Tasten können Sie die Garzeit minutengenau von 1 Min. bis 90 Min. in allen Modi einstellen, außer beim Dörren welches in 30-minütigen Intervallen und einer Betriebszeit von 2-24 Std. erfolgt.

6. LED-Digitalanzeige - Die digitale numerische Anzeige wechselt zwischen Temperatur und Restzeit während des Garvorgangs.

7–16. Kochvorgaben - Drücken Sie die Menütaste, um eine beliebige Voreinstellfunktion auszuwählen, und drücken Sie dann die Power/Start-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen. Sie können diese Voreinstellungen mit den Tasten Zeit und Temperatur überschreiben.

17. Lüftersymbol - Dieses Symbol blinkt während des Garvorgangs nacheinander und blinkt bis zu 20 Sekunden lang. Sobald Sie das Gerät heruntergefahren haben.

Cooking Presets

Preset function	Temperature	Time
7. Pommes	200C°	15min
8. Steaks/Schnitzel	180C°	25min
9. Fisch	165C°	15min
10. Shrimp	160C°	12min
11. Pizza	180C°	15min
12. Chicken wings/Schenkel	185C°	40min
13. Backen	160C°	30min
14. Hähnchen(Rotisserie)	190C°	30min
15. Dehydrator	30C°	2std(2-24std)
16. Erwärmen	115C°	12min

Allgemeine Betriebsanleitung

Vor der ersten Inbetriebnahme des Luftbackofens,

1. Lesen Sie alle Materialien, Warmaufkleber und Etiketten.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber.
3. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die für den Kochvorgang verwendet werden, mit warmer Seifenlauge. HINWEIS: Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gargeräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

HINWEIS: Waschen oder tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

HINWEIS: Füllen Sie bei der Verwendung dieses Gerätes niemals mit Öl oder Flüssigkeit jeglicher Art ein. Dieses Gerät kocht nur mit Heißluft.

Vorbereitung zur Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.

2. Wählen Sie das Kochzubehör für Ihr Rezept aus.

HINWEIS: Waschen Sie den runden Korb und anderes Kochzubehör vor dem ersten Gebrauch und nach dem nachfolgenden Gebrauch von Hand. Wischen Sie dann die Außen- und Innenseite des Gerätes mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Zum Schluss das Gerät einige Minuten vorheizen, um eventuelle Rückstände zu verbrennen.

Ein vielseitiges Gerät

Die Heißluftfriteuse wurde entwickelt, um eine Vielzahl Ihrer Lieblings Speisen zu zubereiten. Die Diagramme und Tabellen in diesem Handbuch und der Rezepturanleitung helfen Ihnen, gute Ergebnisse zu erzielen. Bitte lesen Sie diese Informationen über die richtigen Zeit-/Temperatureinstellungen und die richtigen Lebensmittelmengen.-----

WARNUNG:

- Legen Sie NIEMALS etwas auf das Gerät.
- Decken Sie NIEMALS die Lüftungsöffnungen oben und hinten am Kochgerät ab.
- Füllen Sie NIEMALS Öl oder Flüssigkeit jeglicher Art in das Gerät. Dieses Gerät kocht nur mit Heißluft.
- Benutzen Sie die Ofentür NIEMALS als Ruheplatz für einen heißen Frittierkorb, der mit Lebensmitteln gefüllt ist. Der Heißbratkorb kann die Ofentür beschädigen oder das Gerät zum Kippen bringen. Personenschäden können die Folge sein.
- Verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Lebensmittel aus dem Gerät entnehmen

Allgemeine Betriebsanleitung

Kochen mit der Heißluftfriteuse

- Legen Sie die Zutaten auf ein Rack, auf eines der Rotisserie-Zubehörteile oder in den runden Korb.
- Legen Sie das den runden Korb oder die Rotisserie Spieß in das Gerät und schließen Sie die Ofentür. Schließen Sie das Netzkabel an eine 220-240V Steckdose an.
- Wenn der runde Korb oder die Rotisserie und das Essen an Ort und Stelle sind, drücken Sie den Netzschalter einmal.
- Wählen Sie eine voreingestellte Funktion oder stellen Sie die Temperatur und dann die Zeit manuell ein.
- Drücken Sie die Netzschalter, um den Garvorgang sofort zu starten, sobald die gewünschte Garzeit und Temperatur eingestellt ist.

**HINWEIS: Sie können die Ofentür öffnen, um die Rotisserie jederzeit während des Prozesses zu sehen.
um den Fortschritt zu überprüfen.**

Tips

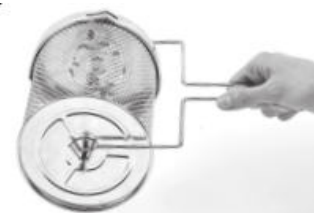
- Lebensmittel, die kleiner sind, benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.
- Große Mengen an Lebensmitteln benötigen nur eine etwas längere Garzeit als kleinere Mengen.
- Das Wenden oder Drehen von kleineren Lebensmitteln während des halben Garprozesses stellt sicher, dass alle Stücke werden gleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis wird empfohlen, etwas Pflanzenöl auf frische Kartoffeln aufzutragen. Wenn Sie etwas Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Kochen.
- Snacks, die normalerweise in einem Ofen zubereitet werden, können auch im Luftfriteusenofen zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Luftbackofen, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen.

WICHTIG

Entfernen von gekochten oder heißen Lebensmitteln

Wenn Sie gekochte oder warme Speisen entfernen, verwenden Sie den

Rotisserie Holt Werkzeug oder Ofenhandschuhe. Das Werkzeug kann auch mit der Rotisserie Spieß verwendet werden.



WARNUNG

Während des Garvorgangs werden der runde Korb und andere Zubehörteile sehr heiß. Wenn Sie es entfernen, um den Garvortschritt zu überprüfen, stellen Sie sicher, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe haben, um es abzustellen. Stellen Sie den Rundkorb NIEMALS direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.

- Kochzubehör wird während des Luftbratens heiß. Tragen Sie die Handschuhe und den Griff mit Sorgfalt, um Verletzungen zu vermeiden.

Cooking Chart

Nahrungsmittel	Min-Max	Zeit	Temperatur	Zubehör
Dünne gefrorene Pommes	1 1/4–3 Tassen	15–16 min.	200° C	
Dicke gefrorene Pommes	1 1/4–3 Tassen	15–20 min.	200° C	
Selbstbemachte Pommes	1 1/4–3 1/4 Tassen	10–16 min.	200° C	fügen Sie 1/2 Teelöffel Öl hinzu
Selbstgemachte Kartoffel Wedges	1 1/4–3 1/4 Tassen	18–22 min.	180° C	fügen Sie 1/2 Teelöffel Öl hinzu
Selbstgemachte Kartoffel würfel	1 1/4–3 Tassen	12–18 min.	180° C	fügen Sie 1/2 Teelöffel Öl hinzu
Hash Browns	1 Tasse	15–18 min.	180° C	
Kartoffelgratin	2 Tassen	15–18 min.	200° C	
Steak	1/4–1.1 lb	8–12 min.	180° C	
Schweinekoteletts	1/4–1.1 lb	10–14 min.	180° C	
Hamburger	1/4–1.1 lb	7–14 min.	180° C	
Würstchen	1/4–1.1 lb	13–15 min.	200° C	
Chicken Drumsticks	1/4–1.1 lb	18–22 mins.	180° C	
Hähnchenbrust	1/4–1.1 lb	10–15 min.	180° C	
Frühlingsrollen	1/4–3/4 lb	15–20 min.	200° C	
gefrorene Chicken Nuggets	1/4–1.1 lb	10–15 min.	200° C	
Fisch Sticks	1/4–1.1 lb	6–10 min.	200° C	
Mozzarella Sticks	1/4–1.1 lb	8–10 min.	180° C	
Gemüse	1/4–1.1 lb	10 min.	160° C	
Kuchen	1 1/4 Tassen	20–25 min.	160° C	Backform verwenden
Quiche	1 1/2 Tassen	20–22 min.	180° C	Backform verwenden
Muffins	1 1/4 Tassen	15–18 mins.	200° C	Backform verwenden
Süßigkeiten	1 1/2 Tassen	20 min.	160° C	Backform verwenden
gefrorene Zwiebelringe	1 lb	15 min.	200° C	

Kochtabelle

Einstellungen

Die Kochtabelle hilft Ihnen, die richtige Temperatur und Zeit für die besten Ergebnisse auszuwählen. Wenn Sie sich mit dem Kochprozess der Luftbacköfen vertraut machen, können Sie diese Einstellungen an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

HINWEIS: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Hinweise handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die besten Einstellungen für Ihre Zutaten vorgenommen werden.

Tips

- Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Zeit ein, die für das Rezept benötigt wird, und der Signalton warnt Sie, wenn es Zeit ist, Ihr Essen zu wenden. Wenn Sie die Zeitschaltuhr hören, ist die voreingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen.

- Beim Start mit einem kalten Gerät 3 Minuten zur Garzeit hinzufügen.

Reinigung & Lagerung

Reinigung

Reinigen Sie den Friteusenofen nach jedem Gebrauch. Der runde Korb und andere Zubehörteile sind aus langlebigem Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest. Verwenden Sie auf diesen Oberflächen niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien. Angebackene Lebensmittel sollten zum einfachen Entfernen in warmem, seifigem Wasser eingeweicht werden. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung gründlich abgekühlt ist.

1. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
2. Um Glas zu reinigen, öffnen Sie die Tür des Gerätes. Drücken Sie die Taste auf der Unterseite der Tür, um das Glas durch die Oberseite der Tür zu drücken. Greifen Sie die Lasche an der Oberseite des Glases und entfernen Sie das Glas vorsichtig von der Tür.
3. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Falls erforderlich, entfernen Sie unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom oberen Sieb.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort.

Fehlercodes

E1 Stromkreis des Thermosensors unterbrochen Kundendienst anrufen

E2 Kurzschluss des Thermosensors Kundendienst anrufen

Häufig gestellte Fragen

1. Kann ich mit meiner Heißluftfriteuse auch andere Lebensmittel als frittierte Gerichte zubereiten?

Sie können eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, darunter Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren.

2. Ist die Heißluftfriteuse gut zum Herstellen oder Aufwärmen von Suppen und Saucen geeignet?

Garen oder erwärmen Sie niemals Flüssigkeiten im Luftfriteusenofen.

3. Was soll ich tun, wenn sich das Gerät während des Kochens abschaltet?

Als Sicherheitsmerkmal verfügt der Friteusenofen über eine automatische Abschaltvorrichtung, die Schäden durch Überhitzung verhindert. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie sich wieder an und starten Sie mit dem Netzschalter neu.

4. Braucht das Gerät Zeit zum Aufheizen?

Wenn Sie von mit einem kalten Gerät starten, ist ein Vorheizen erforderlich, oder sie verlängern die Garzeit einfach um 3 Minuten.

5. Ist es möglich, das Gerät jederzeit abzuschalten?

Drücken Sie den Netzschalter einmal oder öffnen Sie die Tür.

6. Kann ich die Speisen während des Garvorgangs überprüfen?

Sie können den runden Korb während des Kochens jederzeit entfernen. Während dieser Zeit können Sie den Inhalt bei Bedarf umdrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Zeit und Temperatur werden dort fortgesetzt, wo Sie aufgehört haben.

7. Ist die Heißluftfriteuse spülmaschinenfest?

Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest. Das Gerät selbst, das die Heizstäbe und die Elektronik enthält, darf niemals in Flüssigkeiten jeglicher Art eingetaucht oder mit mehr als einem heißen, feuchten Tuch oder nicht scheuernden Schwamm mit einer kleinen Menge Feinwaschmittel gereinigt werden.

8. Was passiert, wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, nachdem ich alle Vorschläge zur Fehlerbehebung ausprobiert habe?

Versuchen Sie niemals eine Hausreparatur. Wenden Sie sich an den Hersteller und befolgen Sie die in der Garantie beschriebenen Verfahren. Andernfalls kann Ihre Garantie erlöschen.

9. Kann die Tür zur Reinigung entfernt werden?

Ja, die Tür des Luftbackofens kann um 45° abgenommen werden. Dadurch können Sie es leichter reinigen.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Heißluftfriteuse entschieden haben!