

V378/ SC30

HEISSLUFTFRITEUSE



220-240V 50/60HZ 1200W-1400W

BEDIENUNGSANLEITUNG

**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.
BEWAHREN SIE SIE SORGFÄLTIG ZUM NACHLESEN AUF!**

**ACHTUNG: BITTE ENTFERNEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE SCHUTZFOLIE
VON DER HEISSLUFTFRITTEUSE.**



- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Reinigung und Wartung des Gerätes darf von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.**
- **Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.**

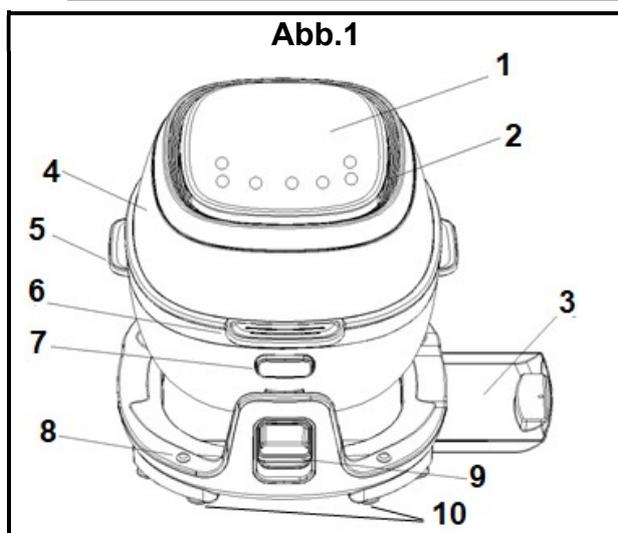
A. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE DIE NACHSTEHENDEN SICHERHEITSHINWEISE VOLLSTÄNDIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.

1. Benutzen Sie das Gerät nur gemäß seiner bestimmungsgemäßen Verwendung. Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
2. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung des Gerätes mit der örtlichen Spannung übereinstimmt.
3. Das Gerät sollte an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden. Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig.
4. Bedienen Sie das Gerät nicht auf einer nicht hitzebeständigen Glas- oder Holzkochfläche oder einem Tischtuch. Unter dem Gerät muss unbedingt eine hitzebeständige Kochfläche mit einer Wärmebehandlung angebracht werden.
5. Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

6. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder den Tisch hängen und berühren Sie keine heißen Flächen.
7. Bewegen oder ziehen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Kabel ziehen. Beim Trennen des Stromkabels von der Stromquelle am Stecker und **NICHT** am Kabel ziehen.
8. Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, empfehlen wir, es nicht in einer Ecke oder an einer Wand zu platzieren.
9. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör, da es sonst zu Gefahren oder Verletzungen kommen kann.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Backofen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl bewegt wird oder wenn der Kochtopf entfernt oder das heiße Fett entsorgt wird.
12. Verwenden Sie beim Betrieb keine Metallutensilien, um Teile des Geräts und des Zubehörs zu berühren, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
13. Platzieren Sie keine Gegenstände aus folgenden Materialien auf oder in der Nähe des Geräts: Pappe, Kunststoff, Papier oder ähnliche Materialien.
14. Berühren Sie während des Betriebs bzw. bis zum Abkühlen nicht die heiße Oberfläche, um Verbrennungen zu vermeiden.
15. Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie es nicht in die Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen, Holzwänden usw., wenn es in Betrieb ist.
16. Das Gerät muss ausgesteckt werden:
 - wenn im Betrieb ein Problem auftritt,
 - vor der Reinigung und der Wartung,
 - vor der Montage oder Demontage,
 - nach dem Gebrauch.
17. Überprüfen Sie regelmäßig und sorgfältig den Zustand des Produkts und des Kabels vor der Verwendung. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder das Gerät nicht richtig funktioniert.
18. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst auseinander zu nehmen oder zu reparieren. Alle Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

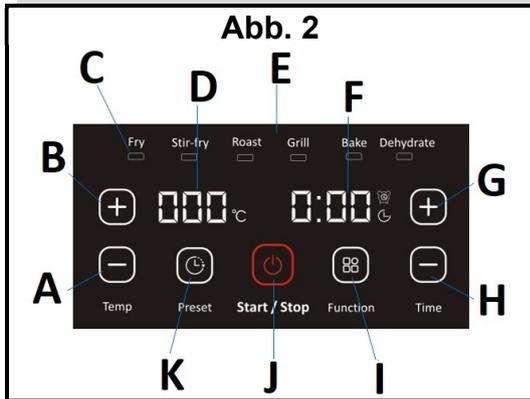
B. PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Wärmeabgabelöcher
3. Ölauffangwanne
4. Transparente Abdeckung
5. Sockelgriff (x2)
6. Deckelgriff
7. Deckelentriegelungstaste
8. Stopfen für Extra-Öl (x2) *
9. Sockeltaste
10. Saugnäpfe (x4)

* Sie werden jeweils auf beiden Seiten des Sockels angebracht und sind als Ersatz für den in den Kochtopf eingesetzten Stopfen gedacht, falls Sie ihn verloren haben.

Bedienfeld



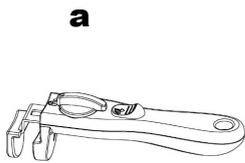
- A. Taste zum Senken der Temperatur (-)
- B. Taste zum Erhöhen der Temperatur (+)
- C. Anzeigeleuchte
- D. Temperaturanzeige
- E. LED-Bildschirm

- F. Anzeige der Garzeit
- G. Taste zur Verlängerung der Garzeit (+)
- H. Taste zur Verkürzung der Garzeit (-)
- I. Auswahl des Kochmodus
- J. Start/ Stop
- K. Vorwahltaste

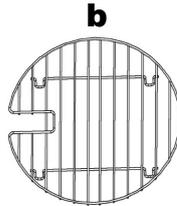
Tabelle der Bezugsparameter für Kochmodi

Modus	Standardwert Temp. (°C)	Standardwert Zeit (Minuten)	Empfohlenes Zubehör
Braten	250	25 Min	/
Rührbraten	250	15 Min	/
Rösten	220	35 Min	/
Grillen	210	15 Min	Unterer Rost
Backen	190	15 Min	Unterer Rost
Dörren	70	6 St.	Unterer Rost

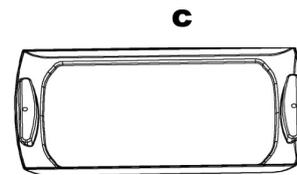
Wesentliches Zubehör



Topfgriff



Unterer Rost

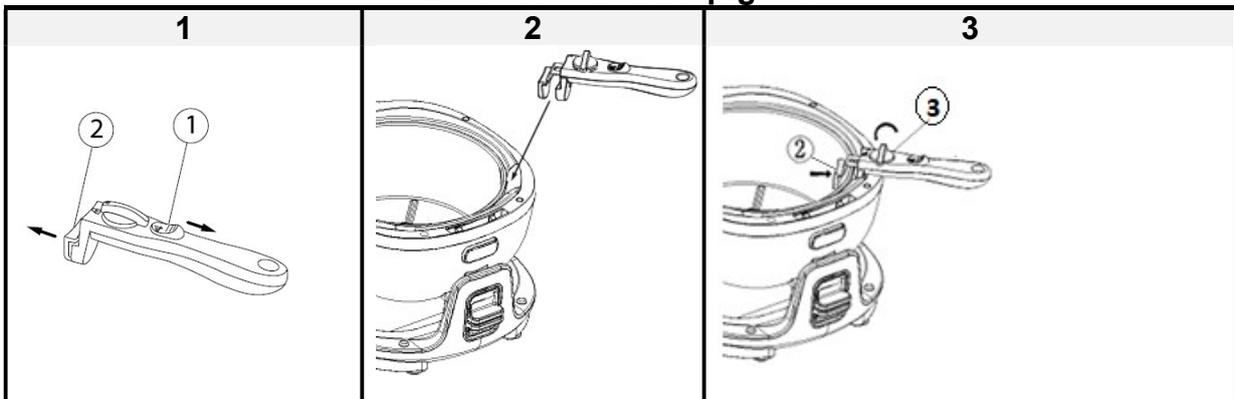


Ölauffangwanne

C. WIE MAN DAS ZUBEHÖR VERWENDET

● Topfgriff

Installation des Topfgriffs

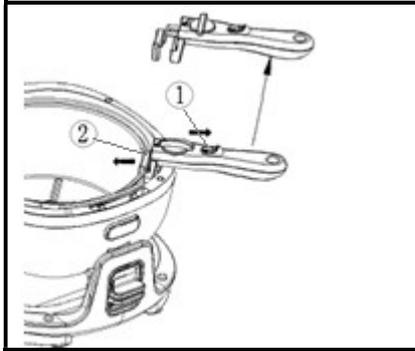


Ziehen Sie den Knopf ① nach hinten. Die Schnalle ② öffnet sich automatisch, wie in der Abbildung unten gezeigt.

Setzen Sie den Griff in die Kerbe des Sockels.

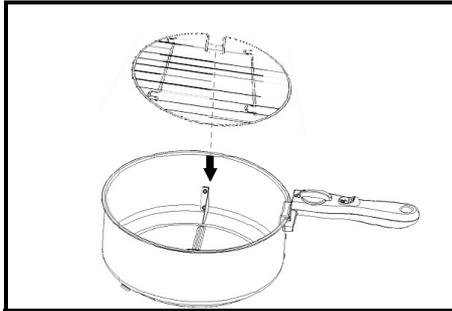
Drehen Sie dann den Drehknopf ③ gegen den Uhrzeigersinn. Die Schnalle ② klemmt den Kochtopf ein, dann heben Sie den Kochtopf an.

Abnehmen



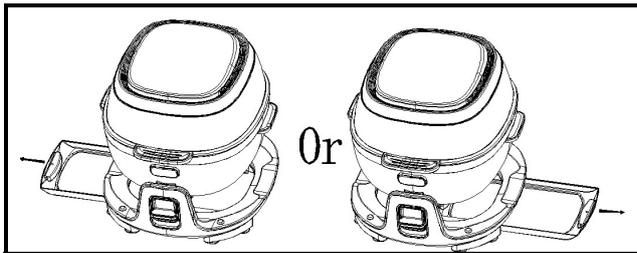
Ziehen Sie den Knopf ① nach hinten. Die Schnalle ② öffnet sich. Dann können Sie den Griff abnehmen.

● Installation des unteren Rostes



Stellen Sie sicher, dass die Kerbe des Rostes auf die Lasche des Kochtopfes trifft. Legen Sie die Speisen direkt auf den Rost, und nehmen Sie die Einstellungen am Bedienfeld vor.

● Ölauffangwanne



Ziehen Sie die Ölauffangwanne von der linken oder rechten Seite heraus, um das darin gesammelte Öl oder Fett auszugießen. Nehmen Sie sie zum Reinigen heraus. Trocknen Sie die Ölauffangwanne gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

D. GEBRAUCHSANWEISUNG



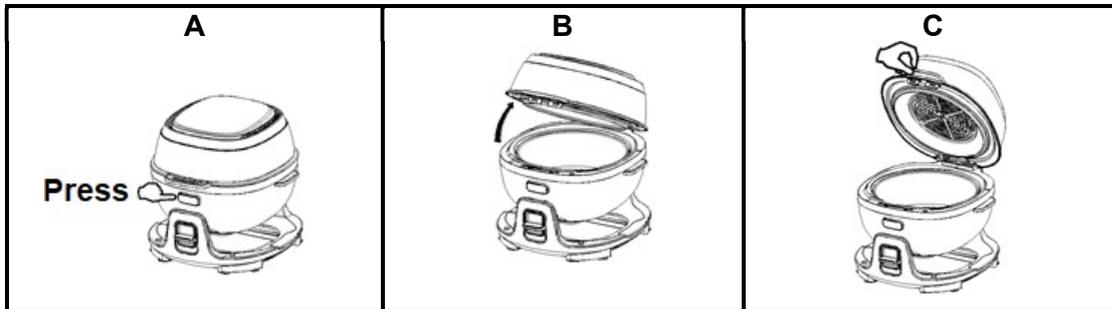
VORSICHT: ZUGÄNLICHE OBERFLÄCHEN UND TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN, WÄHREND DAS GERÄT IN BETRIEB IST. BERÜHREN SIE SIE NIEMALS! VERBRENNUNGSGEFAHR!
WARTEN SIE, BIS SICH ALLE TEILE VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT HABEN, BEVOR SIE SIE BERÜHREN!



WARNUNG:

- Decken Sie den Grillrost niemals mit Aluminiumfolie oder jeglicher Art von Küchenutensilien ab.
- Verwenden Sie **KEINE** Aluminiumfolie, um Speisen im Kochtopf zu garen.
- Stellen Sie **KEINE** Utensilien auf den Grillrost.
- Verwenden Sie nur Pfannenwender oder Löffel aus Holz oder Silikon, um die Speisen zu wenden oder umzurühren. **Verwenden Sie KEINE Metallutensilien oder scharfe Gegenstände.**
- Beim ersten Gebrauch kann das Gerät einen leichten Geruch verströmen und möglicherweise in den ersten Minuten etwas Rauch abgeben. Dies ist normal und geht schnell vorüber.
- **Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem leeren Kochtopf.**
- Während des Betriebs kann es zu Geräuschentwicklungen kommen. Dies ist normal, da diese vom Heizelement abgegeben werden.

1. Stellen Sie das Gerät in der Mitte einer stabilen und horizontalen Fläche auf. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm um das Gerät herum ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
2. Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen (Abb. A). Heben Sie den Deckel weiter an, bis der gewünschte Winkel erreicht ist, indem Sie den Deckelgriff festhalten (Abb. B und C).

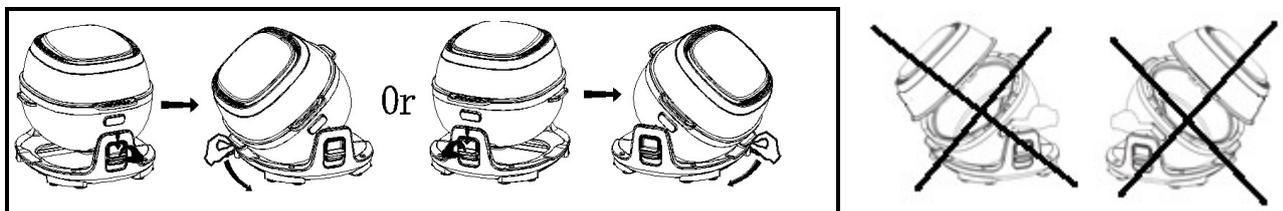


3. Bringen Sie den Kochtopf, das Zubehör (falls erforderlich) an und legen Sie die zu kochenden Speisen ein.

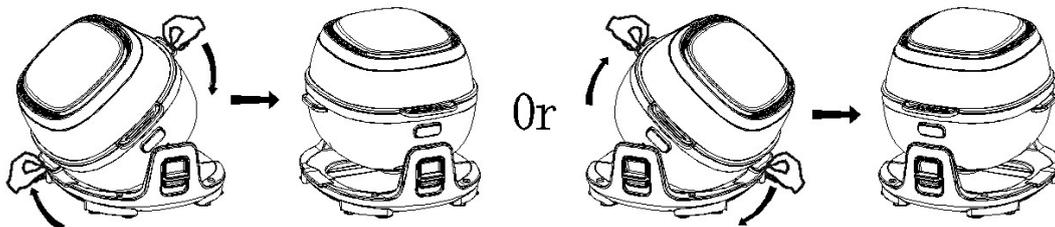
HINWEISE: ES WIRD EMPFOHLEN, DASS DAS GESAMTGEWICHT DER SPEISEN 2,5 KG NICHT ÜBERSCHREITET.
Stapeln Sie die Speisen nicht in der Nähe des Heizelements (unter dem Deckel), da sie sonst verkohlen können.

4. Für die Kippfunktion (bevor Sie sie verwenden, sehen Sie in der Referenztafel für das Garen - Abschnitt F - nach, um zu prüfen, welche Betriebsart kompatibel ist). Drücken Sie die Sockeltaste mit einer Hand nach unten, während Sie mit der anderen Hand den Sockelgriff halten, um das Gerät in die linke oder rechte Kipprichtung zu bewegen.

Achtung! Öffnen Sie NICHT den Deckel, solange das Gerät in Kipprichtung steht!



Halten Sie die Sockelgriffe mit beiden Händen fest, um das Gerät aus der gekippten in die aufrechte Position zu bringen.



5. Stecken Sie das Netzkabel des Gerätes in die Steckdose. Nach dem Anschluss an das Stromnetz werden sechs Striche (-----) auf dem LED-Bedienfeld angezeigt.



6. Drücken Sie einmal die Start-Taste. Das Gerät geht dann in den Stand-by-Modus über: Auf dem LED-Bildschirm werden sechs Nullen (000 0.00) angezeigt.



7. Drücken Sie die Funktionstaste, um den entsprechenden Kochmodus aus den folgenden Optionen auszuwählen: Braten/ Rührbraten/ Rösten/ Grillen/ Backen/ Dörren. Nach der Auswahl werden die entsprechenden Standardwerte für Zeit und Temperatur angezeigt.

Hinweis: Das Gerät kann auch ohne Wahl des Kochmodus betrieben werden, indem Sie einfach die Zeit- und Temperaturtasten (+/-) drücken, um die Kochzeit und Temperatur nach Ihren individuellen Bedürfnissen einzustellen. Auch die Zeit und die Temperatur der einzelnen Kochmodi können geändert werden.

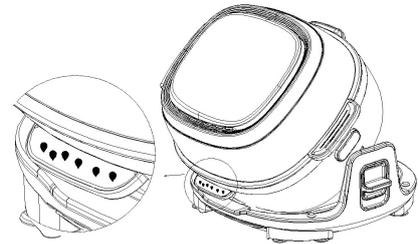
Wenn Sie die Taste für Zeiteinstellung (+/-) drücken, ändern sich die Daten bei jedem Drücken um 1 Minute. Wenn Sie die Taste für Temperatureinstellung (+/-) drücken, werden die Daten um 10°C erhöht oder verringert, mit AUSNAHME der Dörrfunktion, die um 5°C erhöht wird. Die Zeit- und Temperatureinstellung kann durch wiederholtes und schnelles Berühren der Tasten für Zeit- und Temperatureinstellung schnell erhöht oder verringert werden.

Hinweis: Wenn Sie die **PRESET**-Funktion verwenden, sehen Sie sich die vollständige Prozedur nach Schritt 12 an.

8. Nachdem Sie die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die **Start/Stop**-Taste, dann wird der antihaftbeschichtete Kochtopf sich während des Kochens drehen. Hinweis: Durch die Drehung in Kombination mit der Kippfunktion werden die Zutaten kontinuierlich gedreht, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
9. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, kann das Heizelement (unter dem Deckel) eine Pause einlegen, und die Leuchte schaltet sich aus. Das Heizelement schaltet sich wieder ein, und die Leuchte leuchtet auf, wenn die Temperatur gesunken ist. Dieser Vorgang wiederholt sich mehrmals, bis die eingestellte Zeit erreicht ist.
10. Wenn Sie während des Garvorgangs eine andere Speise hinzufügen möchten, drücken Sie die Deckelentriegelungstaste, dann hört das Gerät sofort auf zu heizen. Heben Sie den Deckel an. Schließen Sie ihn nach dem Hinzufügen der Speise, und der Garvorgang wird fortgesetzt. **Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Gerät in Kipprichtung steht!** Halten Sie das Gerät vorher an den Sockelgriffen fest, um es in eine aufrechte Position zu bringen!

Hinweis: Während des Garvorgangs können sich, wenn der Wassergehalt in den Speisen zu hoch ist, einige Tropfen auf dem Sockelgriff bilden, wodurch der normale Gebrauch nicht beeinträchtigt wird.

11. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, gibt das Gerät einen Signalton ab. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus und nehmen Sie die Speisen heraus. Lassen Sie den Sockel erst abkühlen, bevor Sie das Zubehör abnehmen. Informationen zur Reinigung finden Sie im Abschnitt "Reinigung und Wartung". **Behandeln Sie heiße Gegenstände mit Vorsicht, um Verbrühungen zu vermeiden. Stellen Sie den Kochtopf auf eine Isolierunterlage, um Schäden an der Tischplatte zu vermeiden.**

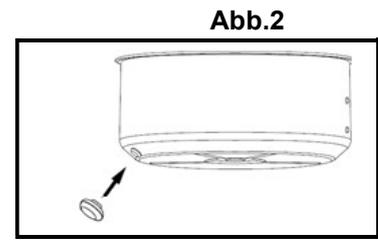
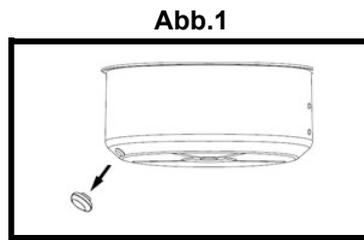


VERFAHREN FÜR VOREINSTELLUNGSFUNKTION

1. Drücken Sie im Standby-Modus (wenn am LED-Bildschirm sechs Nullen (000 0.00) angezeigt werden) die Taste PRESET. Drücken Sie die Taste für Zeiteinstellung (+/-), um den Timer bei jedem Drücken um 1 Minute zu erhöhen/verringern. Der Standardwert wird für 30 Minuten eingestellt und die Zeitspanne reicht von 1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten. Wenn die Timer-Einstellung bis zu 1 Stunde beträgt, kann die Zeiteinstellung durch langes Drücken der Timer-Taste auf 30 Minuten geändert werden.
2. Nach der Einstellung der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste "Start". Drücken Sie dann die Taste "Function", um den entsprechenden Kochmodus auszuwählen, oder drücken Sie die Tasten für Temperatur-/ Zeiteinstellung (+/-), um Temperatur und Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste "Start", dann beginnt die Garzeit herunterzuzählen. Das Alarmsymbol  wird während des Countdowns der voreingestellten Zeit angezeigt.

E. VERWENDUNG DES ÖLSTOPFENS

Der Ölstopfen sollte nur bei Verwendung der Kippfunktion und vor Beginn des Garvorgangs herausgezogen werden (Abb.1). Beim Kochen werden Speiseöl und Fett aus der Öffnung abgelassen.



Legen Sie ihn nach der Reinigung wieder zurück.

F. REFERENZTABELLE ZUM KOCHEN

Die empfohlene Garrichtung entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle. Die Garzeiten sind nur ein Referenzwert und können je nach Menge, Temperatur und Gewicht usw. variieren.

Speisen	Symbol	Temperatur	Garzeit	Garrichtung	Empfohlenes Zubehör
Pommes		250°C	20~30 Min		Direkt im Topf kochen
Hähnchen		220°C	30~40 Min		Direkt im Topf oder mit unterem Rost kochen
Gemüse		250°C	10~20 Min		Direkt im Topf kochen
Kaffeebohne		250°C	15~25 Min		Direkt im Topf kochen
Kartoffel		250°C	25~35 Min		Direkt im Topf kochen
Popcorn		250°C	10~15 Min		Direkt im Topf kochen
Gebratener Reis		210°C	10~20 Min		Direkt im Topf kochen
Hähnchenschenkel		240°C	20~30 Min		Direkt im Topf kochen
Cashewnuss		220°C	10~20 Min		Direkt im Topf kochen
Fisch		200°C	15~25 Min		Unterer Rost
Steak		210°C	10~20 Min		Unterer Rost
Nudelchips		240°C	10~20 Min		Unterer Rost
Torte		180°C	20~30 Min		Unterer Rost
Kuchen		190°C	15~25 Min		Unterer Rost
Brot		160°C	25~30 Min		Unterer Rost
Keks		190°C	10~20 Min		Unterer Rost
Eierkuchen		180°C	10-15 Min		Unterer Rost
Krabben		250°C	15-25 Min		Unterer Rost
Trockenfrüchte	Kein Symbol auf dem Bedienfeld	50°C-60°C	7~9 St.		Unterer Rost
Trockenfleisch	Kein Symbol auf dem Bedienfeld	70°C-80°C	6~10 St.		Unterer Rost
Auftauen	Kein Symbol auf dem Bedienfeld	50°C-60°C	30 Min~1 St.		Unterer Rost

G. SPEZIFIKATIONEN

Spannung	220V-240V~	Zeiteinstellungsbereich (Luftbraten)	1-60 Min
Leistung	1200-1400W	Zeiteinstellungsbereich (Dörren)	bis zu 24 St.
Frequenz	50/60Hz	Fassungsvermögen	6L
Temperaturbereich	40-250°C		

H. REINIGUNG UND PFLEGE

- **TAUCHEN SIE DAS GERÄT, DAS NETZKABEL ODER DEN STECKER NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN.**
- **ZIEHEN SIE VOR DEM REINIGEN DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE. LASSEN SIE DAS GERÄT SOWIE DAS GEBRAUCHTE ZUBEHÖR ABKÜHLEN, BEVOR SIE ES BERÜHREN/ABNEHMEN.**
- **VERWENDEN SIE KEINE SCHEUER- ODER REINIGUNGSMITTEL.**

Reinigung der Außenfläche

- Reinigen Sie die Außenfläche des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Tuch, um Fettansammlungen und unangenehme Gerüche zu vermeiden. Mit einem trockenen, fusselfreien Tuch trocken wischen.
- Waschen Sie das Gerät **NICHT** unter laufendem Wasser. Verwenden Sie **KEINE** Metallreiniger oder Scheuermittel.
- Lassen Sie die Oberfläche vor Gebrauch vollständig trocknen.

Reinigung des Kochtopfs und des unteren Rostes

- Nur der Rost ist spülmaschinenfest.
- Kochtopf: Mit einem weichen, mit mildem Geschirrspülmittel getränkten Schwamm abwaschen. Spülen Sie ihn ab und wischen Sie ihn gründlich trocken. Verwenden Sie zur Reinigung **KEINE** Scheuermittel oder scharfen Gegenstände, da diese Kratzer in der Beschichtung verursachen können.

Lagerung:

- **Lagern Sie das Gerät bei niedrigen Temperaturen, an einem trockenen und gut belüfteten Ort.**
- Lagern Sie das Gerät in Innenräumen, an einem trockenen und sicheren Ort, geschützt vor Sonnenlicht, Feuchtigkeit und Regen.

ACHTUNG: Dieses Gerät dürfen Sie nicht zusammen mit Ihrem Hausmüll entsorgen. Für diese Art von Produkten wird von den Gemeinden ein Getrennsammelsystem bereitgestellt. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung, um Informationen über die Standorte der Sammelstellen zu erhalten. Elektro- oder Elektronikprodukte enthalten gefährliche Substanzen, die negative Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben, und müssen daher recycelt werden.

Dieses Symbol gibt an, dass die Entsorgung der Elektro- und Elektronikgeräte über ein Getrennsammelsystem erfolgt. Es stellt eine Mülltonne mit Rädern dar, die durch ein Kreuz durchgestrichen ist.

Ist das Stromkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller oder einen seiner Servicevertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.

Importiert durch EML – Marke Prodis, 1 rue de Rome, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich/
Hergestellt in der V.R.C

