

**Rohnson®**

Bedienungsanleitung

**HEISSLUFTFRITTEUSE**

**R-2829**



Lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Setzen Sie das Gerät nur so ein, wie dies in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für künftige Verwendungen.

---

## **WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN**

- Die Gewährleistung erlischt, sofern die Beschädigung des Gerätes auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen sind. Unsachgemäße Verwendung des Gerätes gilt nicht als bestimmungsgemäße Verwendung in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- Vor dem Anschluss des Gerätes in die Steckdose prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführte Spannung mit der elektrischen Spannung der Steckdose übereinstimmt.
- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden.

## **HINWEIS**

- Das Gerät darf durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit geminderter physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden, oder wenn sie in der gefahrlosen Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der möglichen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen Kinder ab 8 nur unter Aufsicht durchführen. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Zwecke, für die es bestimmt ist.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung über ein Programmiergerät, einen Zeitschalter oder eine Fernbedienung bestimmt.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder seine Reinigung geplant ist, muss es ausgeschaltet und aus der Steckdose gezogen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, auf den Boden gefallen, beschädigt ist oder ins Wasser getaucht wurde. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn der Netzstecker beschädigt ist. Am Gerät dürfen Sie selbst keine Reparaturen vornehmen. Am Gerät dürfen Sie keine

Änderungen vornehmen – es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Sämtliche Reparaturen und Einstellungen sind ausschließlich durch eine autorisierte Servicestelle durchzuführen.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz niemals durch Ziehen am Netzkabel – es besteht Beschädigungsgefahr am Netzkabel/Steckdose.
- Auf das Netzkabel dürfen keine schweren Gegenstände gestellt werden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt und keine scharfen oder heißen Oberflächen berührt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz im Außenbereich bestimmt. Es ist nicht für gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht über heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen, wie z.B. Gasbrennern und elektrischen Platten, Backöfen usw.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven oder brennbaren Stoffen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, stabile, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Verwenden Sie das Gerät nur in einem sicheren Abstand von Wänden und brennbaren Gegenständen, wie z.B. Gardinen. Der Mindestabstand des Gerätes zu den umliegenden Gegenständen muss mindestens 30 cm betragen. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab. Die Luftzirkulationsöffnungen dürfen nicht blockiert werden. Sorgen Sie für einen ausreichenden Freiraum für die Luftzirkulation rund um das Gerät.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät ab.
- Bitte nicht mehrere Verbraucher mit hoher Last in einem Stromkreis betreiben.
- Vor Gebrauch des Gerätes stellen Sie sicher, dass der Frittierbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist. Verwenden Sie den Frittierbehälter nur mit dem Einsatz.
- Befüllen Sie den herausnehmbaren Frittierbehälter nicht mit Öl. Benutzen Sie das Gerät zur Wassererhitzung.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt im Betrieb.
- Sollte aus dem Gerät während des Betriebs schwarzer Rauch steigen, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung.

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß und bleibt noch ein Weile nach dem Ausschalten heiß. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Benutzen Sie nur den Griff und die Tasten. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf, der während des Betriebs aus den Geräteöffnungen austritt.
- Den heißen Frittierbehälter mit den heißen Speisen nehmen Sie langsam und vorsichtig heraus. Beim Umgang mit dem Gerät ist erhöhte Vorsicht geboten; tragen Sie Kochhandschuhe.
- Den heißen Frittierbehälter legen Sie nur auf hitzebeständige Flächen ablegen.
- Es ist empfehlenswert, beim Gebrauch des Gerätes eine Unterlage (kein Kunststoff) zu verwenden, so vermeiden Sie die Verfärbung von Arbeitsplatten- oder Tischoberflächen.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht transportiert werden. Vor jeglicher Handhabung des Gerätes muss es zuerst abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden; lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Berühren Sie weder das Gerät noch Netzkabel mit nassen Händen.
- Verhindern Sie den direkten Kontakt des Gerätes mit Wasser. Weder das Gerät noch das Netzkabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör.

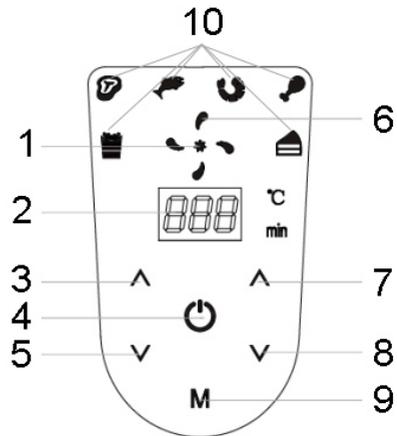
## GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Bedientafel
2. Gerätegehäuse
3. Herausnehmbarer Frittierbehälter
4. Tragegriff



## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

1. Erwärmungsanzeige
2. Display
3. Taste für Timereinstellung +
4. Ein/Aus-Taste
5. Taste für Timereinstellung -
6. Anzeige Ventilatorgeschwindigkeit
7. Taste für Temperatureinstellung +
8. Taste für Temperatureinstellung -
9. Taste für Programmeinstellung
10. Programmanzeige



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Klebeetiketten.
- Den herausnehmbaren Frittierbehälter und Einsatz im warmen Wasser mit einem neutralen Geschirrspülmittel waschen, abspülen und trocknen.
- Die Geräteoberfläche mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.

## VERWENDUNG DES GERÄTES

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- Mit den Tasten für die Temperatureinstellung wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die Einstellung ist im Einstellbereich von 80-200 °C möglich.
- Mit den Tasten für die Timer-Einstellung stellen Sie 3-5 Minuten für das Vorwärmen des Gerätes ein.

**Bemerkung:** Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch oder Geruch entwickeln. Dies ist völlig normal und verschwindet bald.

- Nach dem Vorwärmen des Gerätes nehmen Sie vorsichtig den Frittierbehälter mit Einsatz heraus und legen sie die gewünschte Menge des Garguts in den Behälter. Das Gargut auf dem Einsatz ist möglichst gleichmäßig zu verteilen.

**Hinweis:** Der Frittierbehälter ist nach dem Gebrauch sehr heiß, berühren Sie ihn nicht! Den Frittierbehälter nur am Griff anfassen, tragen Sie Kochhandschuhe. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf.

- Die Gargutmenge darf die MAX-Markierung nicht überschreiten.
- Für optimales Ergebnis und kürzere Gardauer empfehlen wir, kleinere Lebensmittelportionen zu zubereiten.

**Bemerkung:** Das Gargut kann man auch ohne Öl zubereiten. Damit das Gargut knusprig wird, empfehlen wir, es jedoch mit ein wenig Öl zu bepinseln.

- Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vor der Zubereitung aufgetaut werden.
- Schieben Sie den Frittierbehälter mit dem Gargut in das Gerät.
- Mit den Tasten für die Temperatureinstellung wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die Einstellung ist im Einstellbereich von 80-200 °C möglich.
- Mit den Tasten für die Timer-Einstellung stellen Sie die erforderliche Zubereitungszeit ein.
- Mit der Taste für die Programmeinstellung können Sie auch eins der voreingestellten Programme wählen, siehe Tabelle unten.
- Um ein optimales Ergebnis sicherzustellen, nehmen Sie etwa nach der Hälfte der Garzeit den Behälter heraus und prüfen oder wenden Sie das Gargut, und anschließend geben Sie den Behälter zurück ins Gerät. Beim Bedarf können Sie die Temperatur anpassen.
- Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton, und das Gerät schaltet sich aus. Beim Bedarf können Sie zusätzliche Gardauer einstellen.
- Nehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und nehmen Sie das Gargut heraus. Benutzen Sie keinesfalls scharfe Küchenutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

**Hinweis:** Während der Zubereitung setzt sich im Frittierbehälter heißes Fett oder Flüssigkeit ab. Den Frittierbehälter niemals kopfüber drehen, damit das Auslaufen von Flüssigkeiten und Verbrennung vermieden wird.

- Beim Bedarf können Sie im Gerät sofort die nächste Gargutportion zubereiten.

- Das Gerät kann man auch zum Erwärmen von Speisen benutzen.
- Nach dem Gebrauch trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

**TABELLE DER PROGRAMME**

Programm	Voreingestellte Temperatur / Zeit
	200 °C / 20 min.
	180 °C / 25 min.
	180 °C / 15 min.
	160 °C / 20 min.
	160 °C / 30 min.
	180 °C / 20 min.

**TABELLE FÜR LEBENSMITTELZUBEREITUNG**

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Bemerkung
Dünne tiefgekühlte Pommes-Frites	300-700	9-16	200 °C	Während der Zubereitung umrühren
Dicke tiefgekühlte Pommes-Frites	300-700	11-20	200 °C	Während der Zubereitung umrühren
Hausgemachte Pommes-Frites	300-800	16-10	200 °C	½ Löffel Öl zugeben, Während der Zubereitung umrühren
Hausgemachte Bratkartoffeln	300-800	18-22	180 °C	½ Löffel Öl zugeben, Während der Zubereitung umrühren
Gratinierte Kartoffeln	500	15-18	200 °C	
Steak	100-500	8-12	180 °C	
Schweinekotelett	100-500	10-14	180 °C	
Hamburger	100-500	7-14	180 °C	

Würstchen im Teigmantel	100-500	13-15	180 °C	
Untere Hähnchenschenkel/-flügel	100-500	18-22	180 °C	
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180 °C	
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200 °C	Während der Zubereitung umrühren
Tiefgekühlte Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200 °C	Während der Zubereitung umrühren
Tiefgekühlte Fischfinger	100-400	6-10	200 °C	Während der Zubereitung umrühren
Tiefgekühlter paniierter Käse	100-400	8-10	180 °C	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160 °C	
Kuchen	300	20-25	160 °C	Bitte Backpapier verwenden
Quiche	400	20-22	180 °C	Bitte Backpapier verwenden
Muffins	300	15-18	200 °C	Bitte Backpapier/-form verwenden
Süße Leckerbissen	400	20	160 °C	

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung des Gerätes muss es zuerst abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden; lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Die Geräteoberfläche mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.
- Den herausnehmbaren Frittierbehälter und Einsatz im warmen Wasser mit einem neutralen Geschirrspülmittel waschen, abspülen und trocknen. Benutzen Sie keinesfalls scharfe Küchenutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

- Für die Beseitigung der angebrannten Essensreste im Frittierbehälter oder auf dem Einsatz befüllen Sie den Behälter mit Wasser mit neutralem Geschirrspülmittel und lassen ihn 10 Minuten lang einweichen.
- Den Innenraum des Gerätes muss man regelmäßig mit einem feuchten Lappen reinigen, um die Ölreste zu entfernen, anschließend mit sauberem Tuch abtrocknen.
- Verwenden Sie weder aggressive, noch abrasive Reinigungsmittel!
- Das Gerät darf nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät lagern Sie trocken und kühl in der Originalverpackung.

#### TABELLE DER PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Gerät arbeitet nicht	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
	Timer nicht eingestellt	Timer einstellen
Gargut nicht fertiggegart	Zu viel Gargut im Frittierbehälter	Gargut in kleineren Mengen zubereiten
	Zu niedrige Temperatur	Temperatureinstellung anpassen
Gargut ungleichmäßig gegart	Einzelne Stücke des Garguts überdecken sich oder zu viel Gargut	Gargut etwa nach der Hälfte der Garzeit wenden oder auflockern
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Gargut zu fett oder zuviel Öl zugegeben	Keine zu fette Lebensmittel zubereiten. Angemessene Ölmenge zugeben
	Ölreste im Behälter	Behälter nach jedem Gebrauch reinigen

**TECHNISCHE SPEZIFIKATION**

Nennbereich der Spannung	220-240 V
Nennfrequenz	50/60 Hz
Anschlussnennwert	1400 W

Textänderungen und Änderungen der technischen Daten vorbehalten.

**ANWEISUNGEN UND INFORMATIONEN ZUR VERPACKUNGS-ENTSORGUNG**

Das gebrauchte Verpackungsmaterial ist an einer durch die Gemeinde festgelegte Stelle zu entsorgen.

**ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN**

Dieses Symbol auf den Produkten oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die elektrischen und elektronischen Altgeräte nicht als normales Kommunalabfall entsorgt werden dürfen. Um diese Produkte ordnungsgemäß zu entsorgen, zurückzugewinnen und zu recyceln, müssen sie den festgelegten Sammelstellen zugeführt werden. Alternativ ist es in einigen EU-Ländern möglich, die Produkte beim örtlichen Verkäufer abzugeben, sofern bei ihm gleichwertige Produkte gekauft wurden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zur Aufrechterhaltung der wertvollen Naturquellen und Vermeidung der potentiellen negativen Einflüsse auf die Umwelt und menschliche Gesundheit, die infolge einer unsachgemäßen Abfallentsorgung entstehen könnten.



Dieses Produkt erfüllt alle grundlegenden Anforderungen der einschlägigen EU-Richtlinien.