

# **K B** ELEMENTS



6.5-LITER-MECHANISCHE HEIßLUFTFRITTEUSE

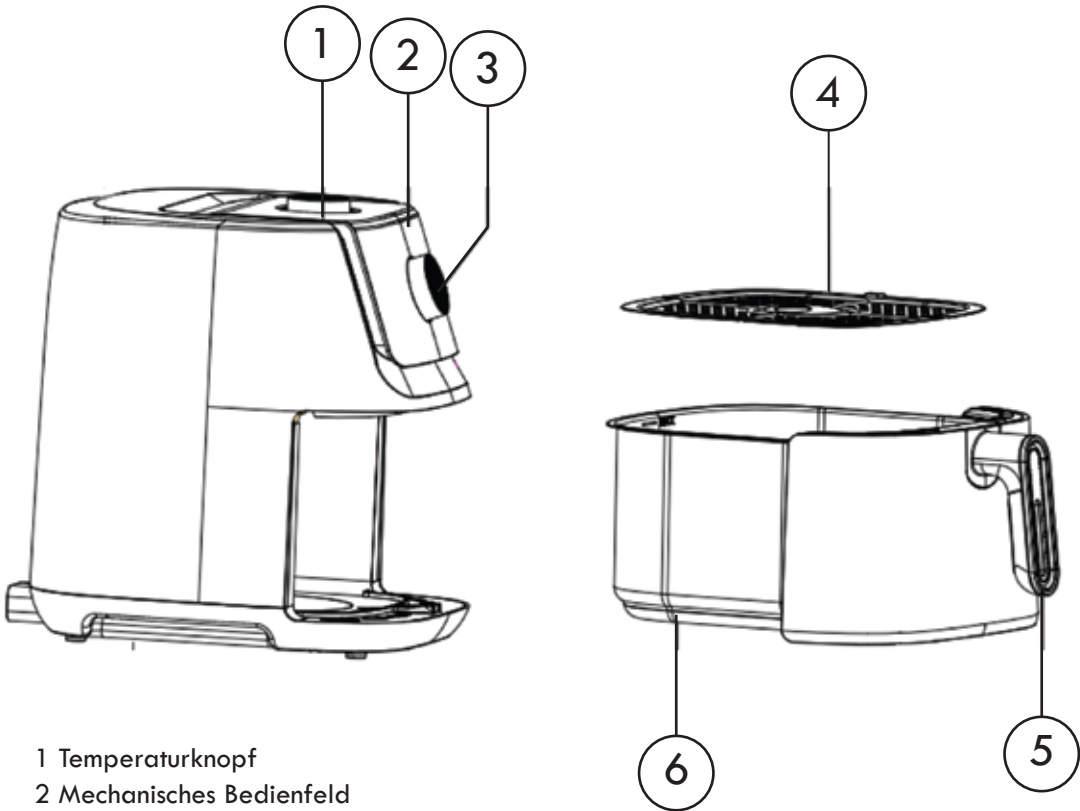
**ELK65FM1**

BENUTZERHANDBUCH

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

# EINFÜHRUNG

Die KB ELEMENTS Heißluftfritteuse wurde mit einer einzigartigen Heißluftumwälzung entwickelt, um Ihre Lieblingsspeisen schnell, gesund und einfach zu frittieren - mit wenig oder gar keinem zusätzlichen Öl und bis zu 90 % weniger Fett.



- 1 Temperaturknopf
- 2 Mechanisches Bedienfeld
- 3 Drehknopf Zeit
- 4 Halterung
- 5 Schubladengriff
- 6 Topf

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung: 220V-240V ~ 50/60Hz.

Leistung: 1600 Watt

# WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

- . Prüfen Sie, ob die auf der Fritteuse angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt bevor Sie sie anschließen.
  - . Legen Sie die Fritteuse oder das Kabel NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um elektrische Schläge zu vermeiden.
  - . Verwenden Sie das Gerät NICHT mit nassen Händen.
  - . Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
  - . Decken Sie die Luftein- und -auslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
  - . Das Befüllen des Topfes mit Öl kann einen Brand verursachen.
  - . Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
  - . Füllen Sie niemals mehr Lebensmittel als die angegebene Höchstmenge in den Korb.
  - . Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn das Kabel oder ein anderes Teil des Geräts beschädigt ist, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern. Wenden Sie sich im Falle eines Fehlers bitte an die nächste KB ELEMENTS-Verkaufsstelle.
  - . Keine Gewichte auf das Kabel legen und halten Sie es davon ab, über Kanten zu hängen oder heiße Oberflächen berühren, um Beschädigungen zu vermeiden.
  - . Schließen Sie das Produkt nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
  - . Es besteht Brandgefahr, wenn die Fritteuse abgedeckt ist oder mit brennbaren Materialien in Berührung kommt.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie die Fritteuse nicht benutzen, und warten Sie, bis sie abgekühlt ist. abkühlen, um sie zu reinigen, zu trocknen und zu lagern.  
(Das Abkühlen dauert etwa 30 Minuten)
- . Ziehen Sie NIEMALS am Kabel; halten Sie den Steckerkopf und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
  - . Die Verwendung von Zubehör oder Aufsätzen, die NICHT von KB ELEMENTS empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
  - . Bewahren Sie die Fritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
  - . Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Fläche mit ausreichend Platz.
  - . Die Heißluftfritteuse ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt; eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig. NICHT im Freien verwenden.

# ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Bevor Sie Ihre Fritteuse zum ersten Mal in Betrieb nehmen, müssen Sie Folgendes tun:

1. alle Verpackungsmaterialien (Plastik und Aufkleber) entfernen.
2. den Korb und die Schublade mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuernden Schwämmen reinigen. (Diese Teile sind waschmaschinenfest).
3. wischen Sie die Innen- und Außenteile mit einem feuchten Tuch ab.

Wir empfehlen, die Fritteuse etwa 10 Minuten lang bei der höchsten Temperatur laufen zu lassen. 10 Minuten auf höchster Temperatur laufen zu lassen, um eventuelle Verpackungsreste zu entfernen. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Geruchsspuren beseitigt.

**HINWEIS:** BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME KANN ES ZU EINER MINIMALEN GERUCHS- UND RAUCHENTWICKLUNG KOMMEN FÜR ETWA 15 MINUTEN. DIES IST NORMAL UND HARMLOS. ES HANDELT SICH UM DIE VERBRENNUNG DER AUF DEN HEIZELEMENTEN AUFGEBRACHTEN SCHUTZSUBSTANZ.











## GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
2. Ziehen Sie die Schublade vorsichtig aus der Fritteuse heraus und lassen Sie den Korb in der Schublade.
3. Legen Sie die Zutaten in die Schublade und schieben Sie die Schublade zurück in die Fritteuse.
4. Wählen Sie je nach Art und Größe der Lebensmittel die gewünschte Temperatur und drehen Sie den Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, wählen Sie die Zeit und drehen Sie den Zeitregler im Uhrzeigersinn.  
Drehknopf im Uhrzeigersinn. (Die Temperatur kann von 80°C bis 200°C und die Zeit von 0 bis 30 Minuten eingestellt werden. von 0 bis 30 Minuten eingestellt werden).
- \* Die Kontrollleuchte leuchtet immer, wenn die Fritteuse in Betrieb ist, Wenn Sie die Zeit auf "0" einstellen, schaltet sich die Fritteuse aus.
- \* Sie können die Standardtemperatur und -zeit verwenden (180°C und 15 Minuten).
- \* Die Heizlampe leuchtet immer, wenn die Fritteuse aufgeheizt ist.  
Sie erlischt, wenn die Fritteuse die eingestellte Temperatur erreicht hat, und leuchtet wieder auf, wenn die Temperatur unter der eingestellten Temperatur liegt.  
Wenn Sie die Fritteuse während des Betriebs anhalten müssen, können Sie die Schublade herausziehen und der Betrieb wird unterbrochen. Schieben Sie die Schublade einfach zurück und die Fritteuse arbeitet wieder.
6. Einige Zutaten müssen während der Zubereitung geschüttelt werden. Schütteln oder drehen Sie Ihr Essen regelmäßig, damit es gründlich gart. Auf diese Weise erhalten Sie knusprigere Ergebnisse. Eine Heißluftfritteuse gart schneller, als Sie es von einem kleinen Gerät erwarten würden shift, deshalb ist es eine gute Idee, den Inhalt von Zeit zu Zeit zu überprüfen.

Eine große Anzahl von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit.  
Kleine Mengen an Zutaten erfordern nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit

**Hinweis:** Drehen Sie die Schublade nicht um, denn das Öl, was sich von den Zutaten absetzt, bleibt am Boden des Topfes.

**TIPP:** Verwenden Sie eine Zange, um große oder zerbrechliche Zutaten aus dem Topf zu nehmen, nachdem Sie den Kochvorgang beendet haben.

Voreingestellt	Symbol	Standardtemperatur (°C)	Standardzeit (Min.)
Fritten		200	15
Brot		160	40
Keulen		200	20
Huhn		200	30
Wurst		180	15
Pizza		180	30
Fisch		160	20
Garnele		180	20
Steak		180	20
Speck		150	15

# REINIGUNGSHINWEISE

1. Es wird empfohlen, die Fritteuse jedes Mal nach dem Gebrauch zu reinigen.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Hinweis: Wenn Sie den Topf abnehmen, kann die Fritteuse schneller abkühlen.

3. Wischen Sie das Gehäuse der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab.
4. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuernden Schwämmen.

Reinigen Sie die Fritteuse, den Topf oder den Korb nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermitteln.

Dies kann die Antihaftbeschichtung des Geräts beschädigen.

**TIPP:** Wenn sich Lebensmittel- oder Ölreste im Korb oder am Topfboden festgesetzt haben, füllen Sie die Schublade mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Schublade und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie das Innere des Topfes mit heißem Wasser und nicht scheuernden Schwämmen. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.



[www.kbelements.de](http://www.kbelements.de)