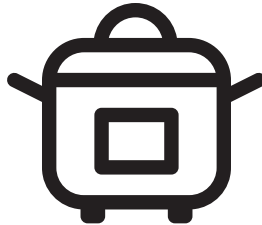


GRUNDIG

Hot Air Fryer

User Manual



FRY 8320

EN - DE - NO



01M-GMS8060-3223-02

CONTENTS

ENGLISH 03-20

DEUTSCH 21-42

NORSK 43-61

Please read this guide first!

Dear Customer,

Thank you for choosing a Grundig product. We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. Please make sure you read and understand this guide and supplementary documentation fully before use and keep it as a reference. Include this guide with the unit if you hand it over to someone else. Observe all warnings and information herein and follow the instructions.

Symbols and their meanings

These symbols are used throughout this guide:



Important information and recommendations regarding the use of the appliance.



WARNING: Warnings on personal injury or property damage.



Suitable for contact with food.



Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquids.



Electric shock protection rating



**RECYCLED &
RECYCLABLE
PAPER**

1 Important safety and environmental instructions

This section contains safety instructions to prevent hazards that can result in injury or property damage. Any warranty is void if these instructions are not followed.

1.1 General safety

- This appliance complies with international safety standards.
- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

-staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;

-farm houses;

-by clients in hotels, motels and other residential type environments;

-bed and breakfast type environments.

If the use of the appliance is limited to less than the above, this shall be clearly stated in the instructions.

- Children being supervised not to play with the appliance
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental ca-

pabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and the product cable out of the reach of children under the age of 8.
- Position the handles of the cooking appliances (if any) so that hot liquids do not spill and place them securely.
- Make sure that the voltage indicated on the appliance is the same as the mains voltage in your home.
- Use the appliance in a grounding plug.
- Do not use the appliance with an extension cord.

1 Important safety and environmental instructions

- Do not place your appliance on or near heat sources such as ovens and stoves.
- To prevent damage to the power cord, prevent it from being pinched, crimped or rubbed against sharp edges.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not immerse the appliance or its power cord in water.
- Do not leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Do not disassemble the appliance.
- Use only original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Unplug the appliance before cleaning and dry all parts completely after cleaning.
- Clean the appliance in accordance with the instructions in the Cleaning and Maintenance section.
- Do not put large pieces of food in the appliance as it may cause a fire.
- Do not touch the plug of the appliance while your hands are damp or wet.
- Do not use the appliance in humid environments.
- Do not move the appliance while it is in use and the oil inside is hot.
- Do not use the appliance in or near explosive or flammable environments and substances.
- To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.
- Let the appliance cool down in a safe place out of the reach of children.
- Do not block the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not lean over while the appliance is in use. Hot air rises from the appliance during use!
- The appliance becomes hot during use. To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.
- Make sure that the room is adequately ventilated during use.
- In case of fire, unplug the appliance.
- Do not pour water on the appli-

1 Important safety and environmental instructions

ance, as it may cause electric shock hazard.

- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Only use metal kitchenware with insulated handles with the appliance.
- Do not put anything on the appliance while it is operating or hot.
- To disconnect, turn the timer dial and temperature dial to the off position. Then unplug the appliance.
- If you keep the packaging materials, keep them out of the reach of children.

1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was pu-

chased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.2 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.3 Package information

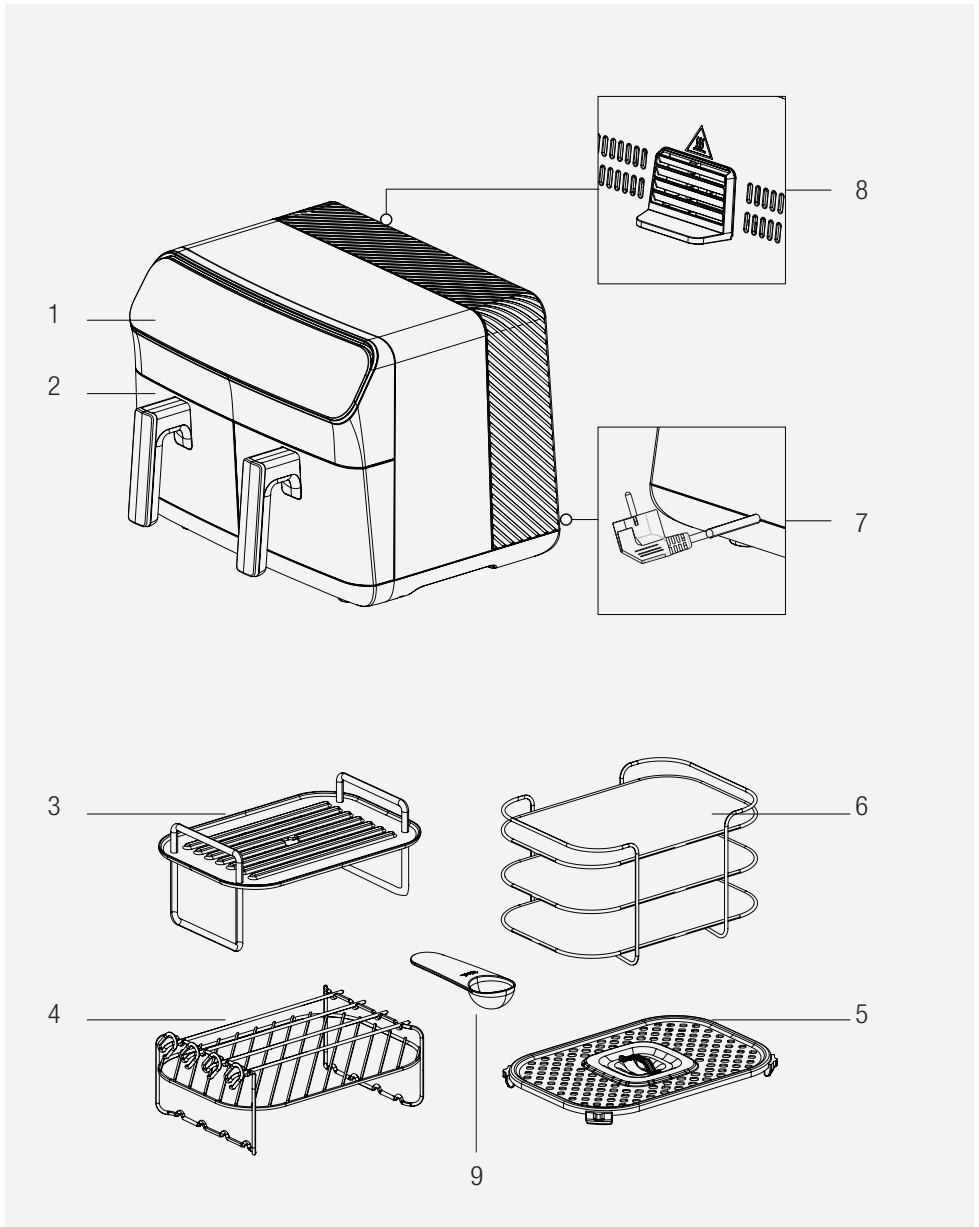


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

1.4 Important points for saving energy

Comply with the times recommended by the manual while using the appliance. Unplug the appliance after each use.

2 Your Hot Air Fryer



Signs on the appliance and values specified by the documents provided along with the product have been obtained under laboratory conditions in accordance with the related standards. The values may vary based on use of the appliance and ambient conditions. Power values have been tested in the voltage of 230 V.

2 Your Less Oil Cooker

1. Digital control panel
2. Removable cooking basket
3. Grill Accessories
4. Double layer cooking rack and skewers
5. Cooking rack
6. Dehydration Rack
7. Power cable
8. Air outlet
9. Measuring spoon

Technical data

Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2000-2400W
Tray capacity	8,5 L (4,25 L + 4,25 L)

3 Usage

3.1 Intended use

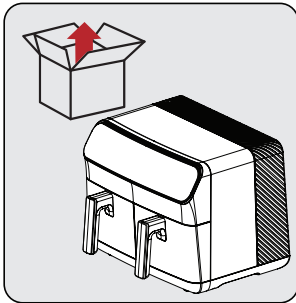
The appliance is intended for home use only and is not suitable for professional use.



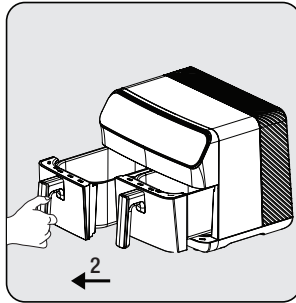
When you use the appliance for the first time, there may be a slight emission of smoke. This is normal.

3.2 Preparing the appliance for use

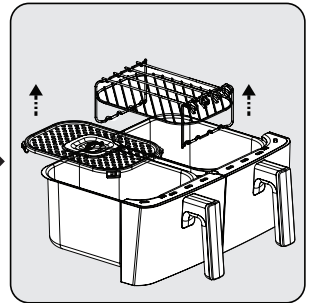
- Use the appliance in an upright position on a stable, level, clean, dry and non-slip surface.



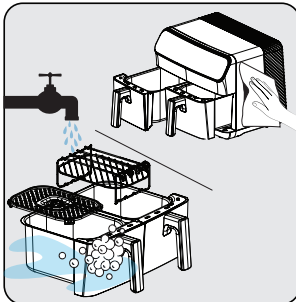
Before using the appliance for the first time, remove the packaging material and place the appliance on a flat, clean work surface.



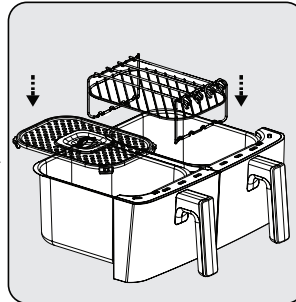
To open the removable cooking trays (2), grasp the handles firmly; then pull the chambers out of their slots.



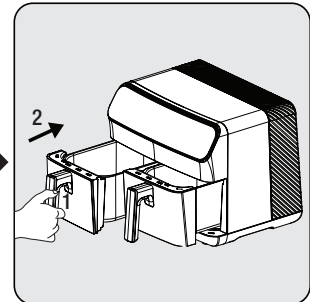
Remove the cooking accessories from the cooking chamber.



Clean the removable cooking trays (2) and the cooking accessories with warm soapy water. Then dry the outside of the appliance and the parts you washed completely.



Place the accessories that you want to use into the cooking tray.












After cleaning all parts, insert the cooking tray (2) and the accessory to be used into the appliance. The appliance is ready for use.

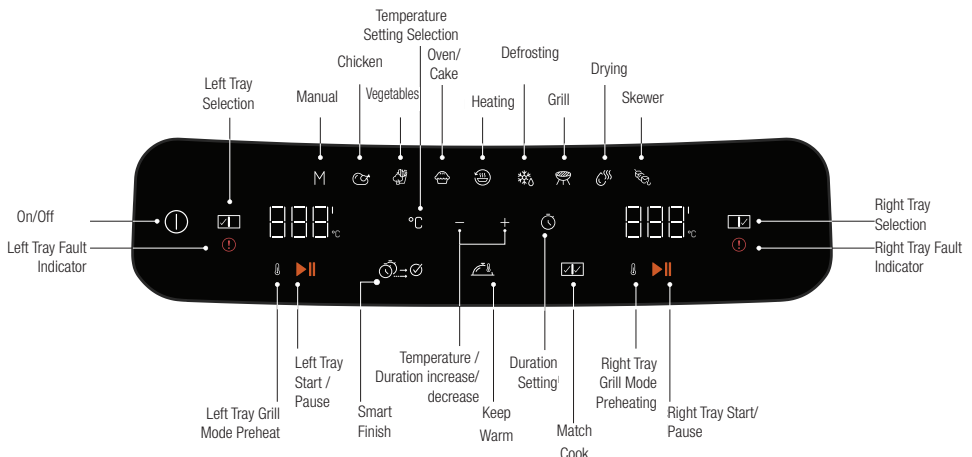


For first time use, set the appliance to "M" mode, set it to the highest temperature and let it run for 10 minutes without adding any ingredients.

3 Usage

3.3 Control panel and LED display:

	Manual	Created for general use. The manual program allows you to prepare your food outside the set programs.
	Chicken	This program is specially designed for poultry. You can also cook seafood using this program.
	Vegetables	This program is specially designed for vegetables. You can use this program to fry potatoes and all kinds of vegetables.
	Oven/Cake	This program is specially designed for baked goods such as cakes and bread.
	Heating	This program is specially designed for reheating.
	Defrosting	This program is specially designed program for defrosting.
	Grill	This program is specially designed for grilling. It is used together with the grill accessory. Provides high performance in red meat and fish. (In the grill mode there is a "preheating" option. When you start the program, the "preheating" starts first. When the "preheating" is completed, the appliance will warn you to add the food.)
	Skewer	Specially designed for skewer accessories. You can use the skewer for recipes such as chicken on skewers - kebab.
	Drying	Specially designed program for drying food. It is used together with the Dehydration Rack accessory.



3 Usage

3.4 Warnings before first use



- When the appliance is in operation and the removable cooking tray (2) is inserted, hot steam will escape from the air outlet (8) and the top of the basket. Therefore, be careful not to burn yourself on the hot steam.
- When using the cooking trays (2) at high temperatures, take care to avoid direct contact.



The best browning and cooking is usually achieved on the cooking rack. It is recommended to use the cooking rack for all recipes and roasts, unless the use of another accessory is recommended.

3.5 Operation

3.5.1 Selecting and starting a program

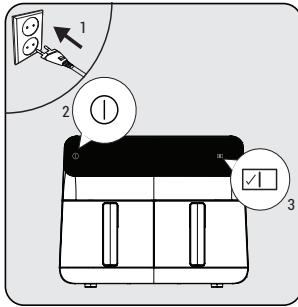




If you want to switch to another program after starting the appliance, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select Tray" key for 3 seconds. Then select the desired program by selecting the tray again.

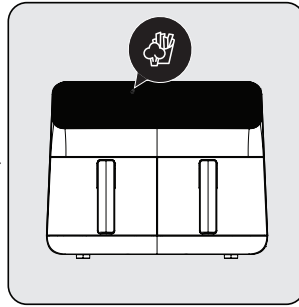


- The display shows the automatically set temperatures and times according to the selected cooking functions. You can change these temperatures and times as desired.
- To cancel the cooking process, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select tray" key for 3 seconds. The cooking program you have selected will be cancelled.

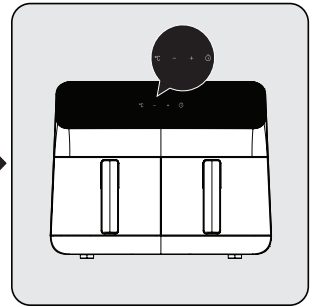
3 Usage



Plug in the appliance and press the on/off button “”. After the tray lights come on, select the desired tray “”. After selecting the tray, select the desired program from the Programs menu according to what you wish to cook.






After selecting the desired program, the selected program will light up in bright light. If you want to change the program, you can select one of the dimly lit programs.



After selecting the program, you can set the temperature and cooking time by pressing the temperature and time icons. Start the cooking process by pressing the start icon. When wishing to cook in the other chamber, repeat the process by selecting a tray.

3.5.2 Temperature and time setting

Press the “°C” or “” buttons to set the temperature or time. The “” symbol is activated. Set the temperature and time to the desired value using the “” symbol.



- The silicone of the cooking accessories is made of high temperature resistant food grade material. It prevents scratching of the tray coating. Therefore, make sure that it does not come off during cooking.
- When pulling out the cooking tray, be careful of the hot steam inside and do not touch it with your hands as it is extremely hot.
- When removing cooked food, use a tool (tongs, etc.) that will not damage the inner surface of the appliance.


3.5.3 Function Settings

3.5.3.1 Smart Finish

The 'Smart Finish' function allows you to start and finish 2 different foods simultaneously at different temperatures, cooking times and cooking modes.

1. Prepare the cooking settings for the left tray of the appliance as described in section 3.5.1.
2. Then select the right tray and adjust the cooking settings.
3. Select the 'Smart Finishing' function on the appliance.
4. Start the cooking process by pressing one of the start buttons. The appliance will start the cooking process to finish both trays simultaneously.



To select the "Smart Finish 

" function, the cooking process must not have started in either tray. If cooking has already started in at least one tray, the "Smart Finish" function cannot be selected.

3.5.3.2 Keep Warm

The 'Keep Warm' feature allows you to keep your food warm when it is finished cooking.

1. Prepare the desired tray for cooking as described in 3.5.1. Then press the 'Start' button to start cooking.
2. Once cooking has started, press the 'Keep Warm' icon. (You can also press the 'Keep warm' icon before you start cooking.)
3. After the cooking process is complete, the appliance will maintain the temperature of your food.



- The keep warm function remains activated for 15 minutes.
- You can also select the "Keep warm" function before starting the cooking process.

3.5.3.3 Match Cook

With the synchronize cooking function, you can easily match the trays when you cook the same food in both trays.

1. Prepare the left or right tray of the appliance as described in 3.5.1.
2. Then select the right chamber of the appliance and press the "Synchronize cooking" icon.
3. All temperatures and operating times are synchronized in both trays.
4. If you press the "Start" icon, you can perform the same cooking process in two separate trays.

3 Usage

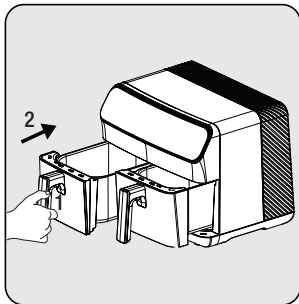
i After activating the "Synchronize cooking" function, all changes you make in one tray are transferred to the other.

3.6 Cooking

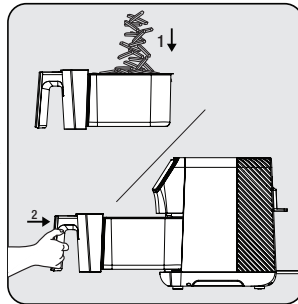
i You will achieve better results if you mix the food with a small amount of oil using a measuring spoon or brush the food with oil before placing it in the cooking tray.



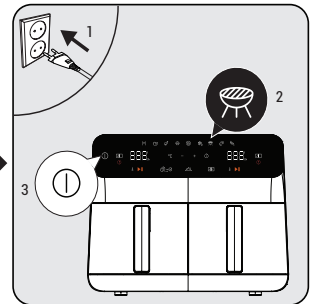
Do not touch the removable cooking trays when they are hot, except for the handles.



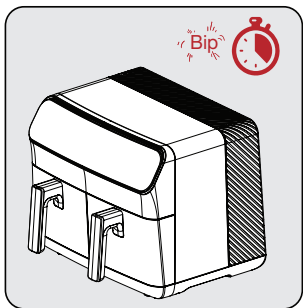
Remove the cooking tray and place it on a flat, clean surface. Place the matching accessories for your dish in the cooking tray. For detailed information on accessories, see 3.7



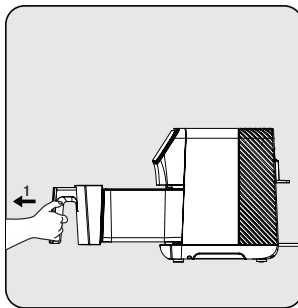
Place the food in the cooking tray. Then insert the tray into the appliance and make sure it is properly seated.



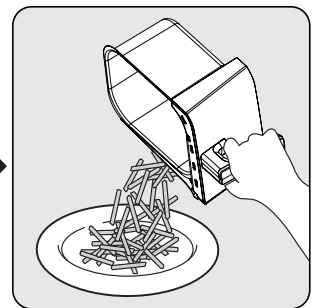
Connect the appliance and select the desired cooking program. Then start the cooking process.



When the selected cooking time is up, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking.

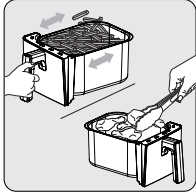


Remove the tray and check if the food is fully cooked. If further cooking is required, you can extend the cooking time a little more.

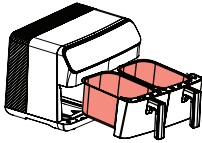


When the process is complete, transfer the cooked food to a bowl or plate.

3 Usage



- To ensure even cooking, carefully remove and shake the cooking tray midway through the cooking process, or use tongs to turn the cooking food so as not to scratch the tray.
- Do this procedure more often if you are doing a long cooking cycle or if you want crispier results.



Do not allow the cooking basket to touch the outside of the appliance as the surface of the cooking tray (2) will be hot during and after cooking.



- Let the food rest for 5 to 10 seconds before removing it from the removable cooking tray (2).
- Use tongs to remove coarse or soft food from the cooking tray without damaging the inner surface of the appliance.
- When one batch is ready, the appliance is immediately ready for another batch.

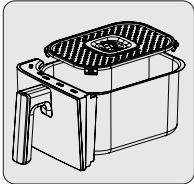


- Note that the device can become very hot during the turning process.
- Do not place the product on your worktop in such a way that it blocks the air outlet channels.
- Do not place any other product on the appliance.

3.7 Accessories

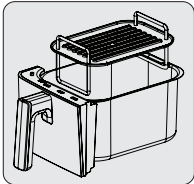


For best results, it is recommended to use the accessories.



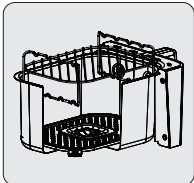
Cooking Rack

The best browning and cooking is usually achieved on the cooking rack. It is recommended to use the cooking rack for all recipes and roasts, unless the use of another accessory is recommended.



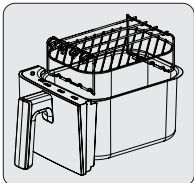
Grill Accessories

It is an accessory specially created for you to get the best results on your grills. It helps you get better cooking results for red meat and fish. It is recommended to use the grill mode with the Grill Accessory.

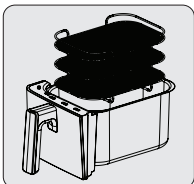


Double Deck Cooking Rack and Skewer

Helps you achieve the best results for your skewer recipes. Recommended for use in skewer mode.



You can also use it as a double-decker cooking rack by removing the skewers. This will double the capacity of the cooking tray.



Dryer

It helps you to dry all kinds of vegetables and fruits with its perforated and multi-layer structure for the best results. Drying mode is recommended to be used with the Dryer accessory.

4

Cooking time

The default temperature and time settings of the programs of the appliance are set automatically.

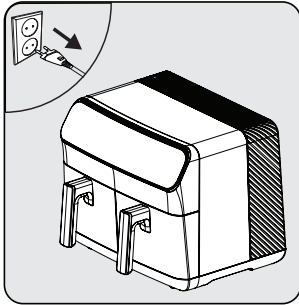
The following table gives an overview of cooking times for different foods. Cooking times depend on the thickness, brand and consistency of the food. The recommended times and quantities should be regarded as approximate.

Program	Food	Temperature	Duration
Chicken	Drumstick (4 pieces)	180°C	24 - 30 min
	Chicken Breast (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	Wing (8 pieces) 180 degrees	180°C	22 - 26 min
Vegetables	Fresh potato 200 g	200°C	20 - 25 min
	Fresh potato 500 g	200°C	24 - 30 min
	Frozen potato 500 g	200°C	20 - 27 min
	Frozen potato 1000 gr	200°C	42 - 48 min
	Potato - Carrot Cubes Garnish	190°C	15 - 20 min
	Onion Ring	190°C	10 - 15 min
	Zucchini and Eggplant (cut into rings - 1 piece)	180°C	20 - 25 min
Oven/cake	Muffin	160°C	15 - 19 min
Defrosting	Minced meat, chicken, meatballs, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Grill	Rib steak	200°C	12 - 18 min
	Tenderloin	200°C	8 - 12 min
	Eggplant, zucchini, peppers, mushrooms	190°C	8 - 15 min
	Meatball	200°C	6 - 10 min
	Salmon	200°C	7 - 12 min
	Jumbo Shrimp	200°C	10 - 14 min
	Sea bass	200°C	11 - 18 min
	Cutlet	200°C	5 - 8 min
Skewer	Chicken skewers	200°C	10 - 14 min
	Meat skewers	200°C	11 - 15 min
Drying	Tomato (2-3 mm thick)	55°C	7 - 9 hours
	Apple (2-3 mm thick)	55°C	7 - 8 hours
	Banana (2-3 mm thick)	60°C	7 - 9 hours
	Eggplant (2-3 mm thick)	55°C	7 - 8 hours
	Mushroom (3-4 mm thick)	60°C	6 - 8 hours
	Pineapple (4-5 mm thick)	60°C	6 - 8 hours

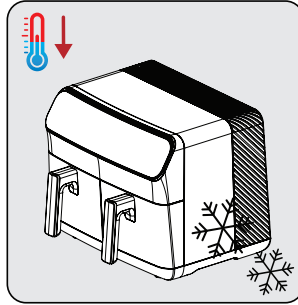
5 Cleaning and maintenance

5.1 Cleaning

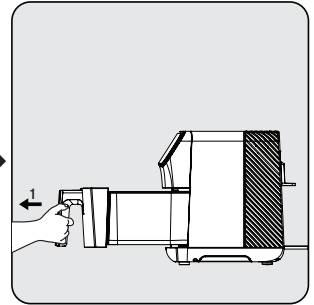
i Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.



Switch off the appliance and disconnect it from the power supply.

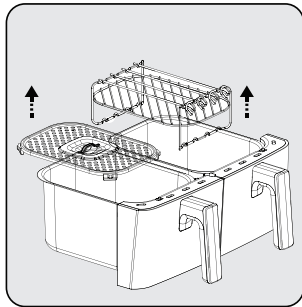


Allow the appliance to cool down completely.

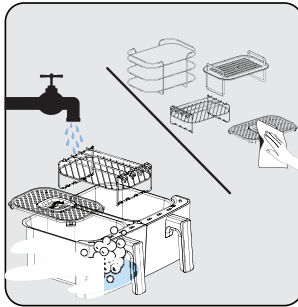


Remove the removable cooking basket (5) from the drawer.

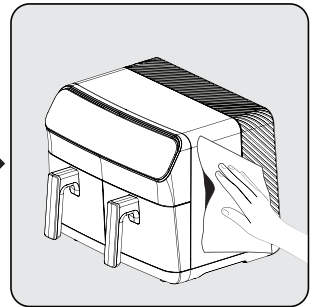
i Remove the cooking trays from the appliance to allow the appliance to cool down more quickly.



Remove the cooking accessory inside the cooking tray.



You can wash the cooking tray and the cooking accessories in warm soapy water or in the dishwasher.



Clean the outside of the appliance with a damp cloth. Dry the outside of the appliance completely.

i Always keep the bottom of the cooking tray clean to avoid the accumulation of foreign objects.

5 Cleaning and maintenance

5.2 Storage

- If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, store it carefully.
- Unplug the appliance and let it cool down before putting it away.
- Store the appliance in a cool and dry place.
- Keep the appliance and the cable out of the reach of children.

5.3 Transport and shipping

- Transport the appliance in its original packaging during handling and transport. The packaging protects the appliance from physical damage.
- Do not place heavy objects on the appliance or its packaging. The appliance may be damaged.
- If the appliance is dropped, it may stop working or permanent damage may occur.

6

Troubleshooting

	The problem	Cause	Solution
1	Product does not work	Power outages	Check the power supply and make sure there is power
		No power or poor contact at the power outlet	
		The power supply voltage of the product	
2	The food is insufficiently cooked/burnt	The cooking time is not correct	Combine recipes and your personal experience to adjust preparation and timing
3	Smoke during first use	Anti-rust grease on the heater of the product	When using for the first time, set the temperature to maximum and preheat for 10-15 minutes to remove the anti-rust oil on the heater of the product
4	Strange smell	Cooking tray, tray drawer, Foreign body on the heater	Remove the foreign object
5	The display shows E1 and the product does not work anymore	Left cooking tray NTC disconnected	Send to service for repair
6	The display shows E2 and the product no longer works	Left cooking tray NTC does not work	
7	The display shows E3 and the product has stopped working	Right cooking tray NTC disconnected	
8	The screen shows E4 and the product has stopped working	Right cooking tray NTC not working	
9	The screen shows E5 and the product has stopped working	Problem with power PCB (left cooking tray NTC)	
10	The screen shows E6 and the product has stopped working	Problem with power PCB (right cooking tray NTC)	
11	The screen shows E7 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (Connection problem)	
12	The screen shows E8 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (Connection problem)	
13	The screen shows E9 and the product has stopped working	Problem with the power PCB	
14	The display shows E10 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (left cooking tray resistance)	
15	The display shows E10 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (right cooking tray resistance)	

Bitte lesen Sie zuerst dieses Benutzerhandbuch!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Grundig-Produkt entschieden haben. Wir möchten, dass Sie mit diesem qualitativ hochwertigen Produkt, das nach dem neuesten Stand der Technik hergestellt wurde, die optimale Effizienz erreichen. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie diesen Leitfaden und die ergänzende Dokumentation vor der Verwendung vollständig gelesen und verstanden haben, und bewahren Sie ihn als Referenz auf. Legen Sie diesen Leitfaden dem Gerät bei, wenn Sie es an eine andere Person weitergeben. Beachten Sie alle hierin enthaltenen Warnungen und Informationen und befolgen Sie die Anweisungen.

Symbole und ihre Bedeutungen

Diese Symbole werden in diesem Leitfaden durchgängig verwendet:



Wichtige Informationen und Empfehlungen zum Gebrauch des Geräts.



WARNUNG: Warnhinweise zu Personen- oder Sachschäden.



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



Schutzart gegen Stromschlag



**RECYCELTES und
RECYCELBARES
PAPIER**

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahren, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen können.

Jede Garantie erlischt, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

1.1 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät entspricht den internationalen Sicherheitsstandards.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - - Bauernhöfen;
 - - von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen,
 - - kleineren Pensionen oder vergleichbaren Einrichtungen
- Ist die Verwendung des Geräts auf weniger als die oben genannten Punkte beschränkt, muss dies in der Gebrauchsanweisung deutlich angegeben werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine Person mit gleicher technischer Qualifikation ausgetauscht werden.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht älter als 8 und unbeaufsichtigt sind.
- Bewahren Sie das Produkt und das Produktkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Positionieren Sie die Griffe der Küchengeräte (falls vorhanden)

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

so, dass keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden, und legen Sie sie sicher ab.

- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät in einem Erdungsstecker.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen und Herde.
- Um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, verhindern Sie, dass es eingeklemmt, gequetscht oder an scharfen Kanten gerieben wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht durch Ziehen am Kabel aus.
- Tauchen Sie das Gerät, oder sein Stromkabel nicht im Wasser für Reinigung, ein.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es eingesteckt ist.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie nur Originalteile

oder Teile empfohlen von der Hersteller.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung vollständig ab.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Wartung.
- Legen Sie keine großen Stücke von Lebensmitteln in das Gerät, da dies zu einem Brand führen kann.
- Berühren Sie den Stecker des Geräts nicht, solange Ihre Hände feucht oder nass sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist und das Öl im Inneren heiß ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in oder in der Nähe von explosiven oder entflammaren Umgebungen und Substanzen.
- Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der

Reichweite von Kindern abkühlen.

- Blockieren Sie die Lufteinlass- und Luftauslass Öffnungen nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Beugen Sie sich nicht vor, während das Gerät in Betrieb ist. Während der Benutzung steigt heiße Luft aus dem Gerät auf!
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Raum während der Benutzung ausreichend belüftet wird.
- Ziehen Sie im Falle eines Brandes den Netzstecker.
- Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät, da dies die Gefahr eines Stromschlags birgt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Verwenden Sie mit dem Gerät nur Küchengeräte aus Metall mit isolierten Griffen.

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb oder heiß ist.
- Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie den Timer- und Temperaturregler auf die Position "Aus". Ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts heraus.
- Wenn Sie die Verpackung der Materialien behalten, lagern Sie diese aus dem Reichweite von Kindern.

Informationen zur Entsorgung

1.2 Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/ EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertrieber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

1.3 Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere

Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

1.4 Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft

oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

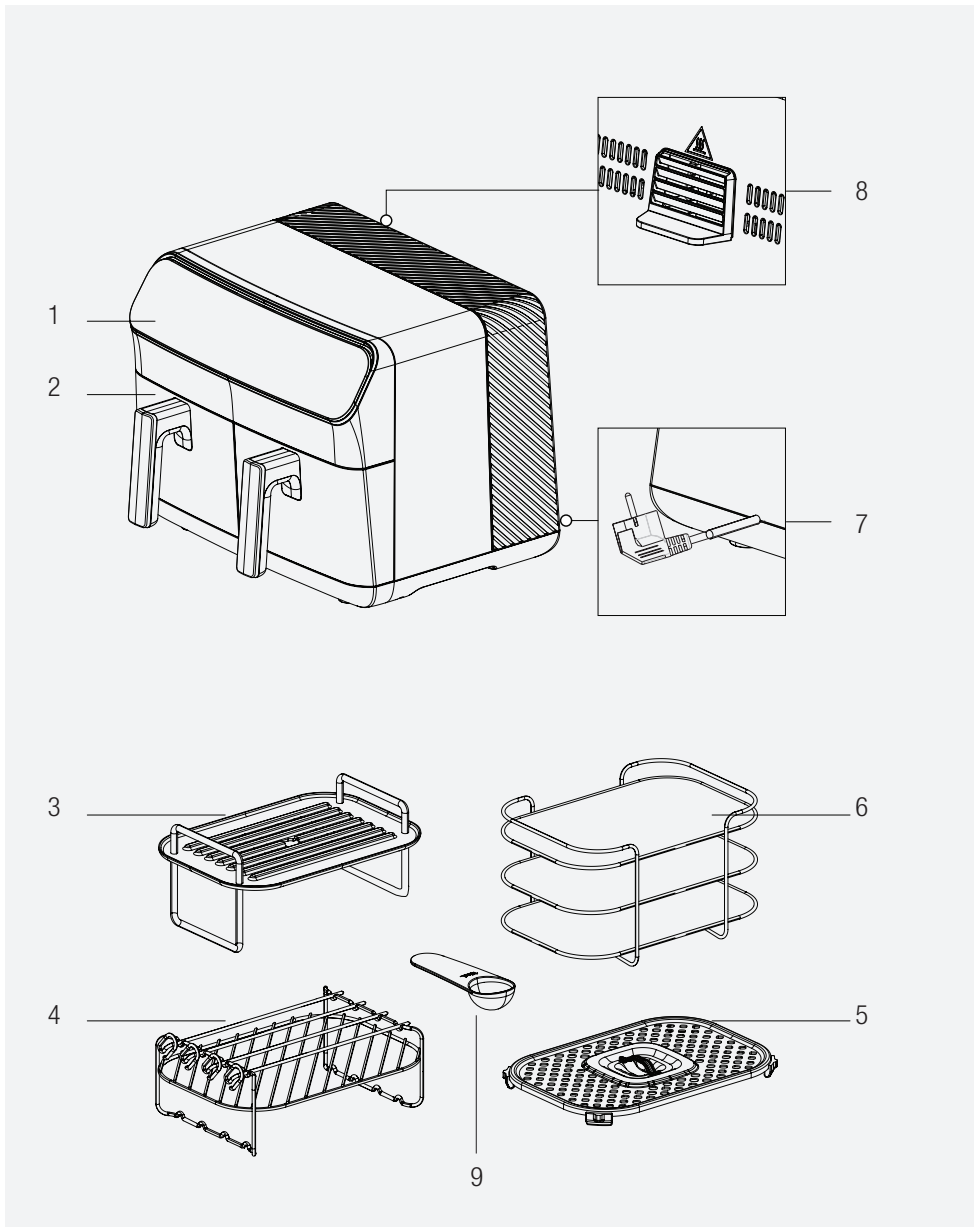
Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (65/2011/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

2 Ihre Heißluftfritteuse



Die auf dem Gerät angebrachten Zeichen und die in den mitgelieferten Unterlagen angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den entsprechenden Normen ermittelt. Die Werte können je nach Verwendung des Geräts und den Umgebungsbedingungen variieren. Die Leistungswerte wurden mit einer Spannung von 230 V getestet.

2 Ihre Heißluftfritteuse

1. Digitales Bedienfeld
2. Herausnehmbarer Garraum
3. Grill-Zubehör
4. Doppellagiger Grillrost und Spieße
5. Grillrost
6. Trockner
7. Netzkabel
8. Luftauslass
9. Messlöffel

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	2000-2400W
Blechkapazität	8,5 L (4,25 L + 4,25 L)

3 Verwendung

3.1 Vorgesehene Verwendung

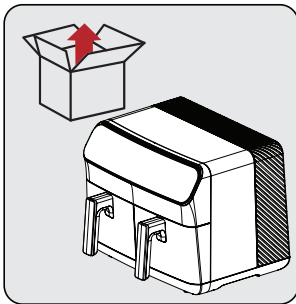
Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Einsatz geeignet.



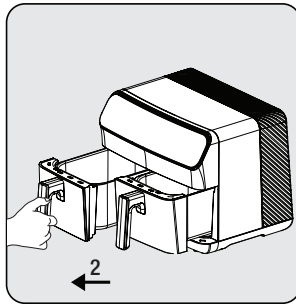
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist normal.

3.2 Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch

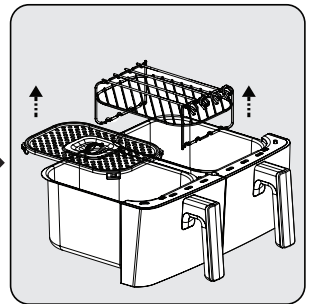
- Verwenden Sie das Gerät in aufrechter Position auf einer stabilen, ebenen, sauberen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.



Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie das Gerät an einem flachen und sauberen Oberfläche auf.



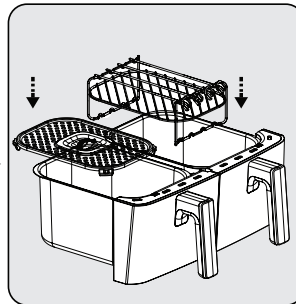
Um die herausnehmbaren Garbehälter (2) zu öffnen, fassen Sie die Griffe fest an und ziehen Sie die Behälter aus ihren Schlitzen.



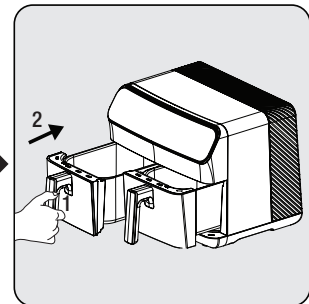
Nehmen Sie das Garzubehör aus dem Garraum.



Reinigen Sie die herausnehmbaren Gareinsätze (2) und das Garzubehör mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie anschließend die Außenseite des Geräts und die gewaschenen Teile vollständig ab.



Legen Sie das Zubehör, das Sie verwenden möchten, in den Gareinsatz.











Nachdem Sie alle Teile gereinigt haben, setzen Sie den Gareinsatz (2) und das zu verwendende Zubehör in das Gerät ein. Das Gerät ist einsatzbereit.

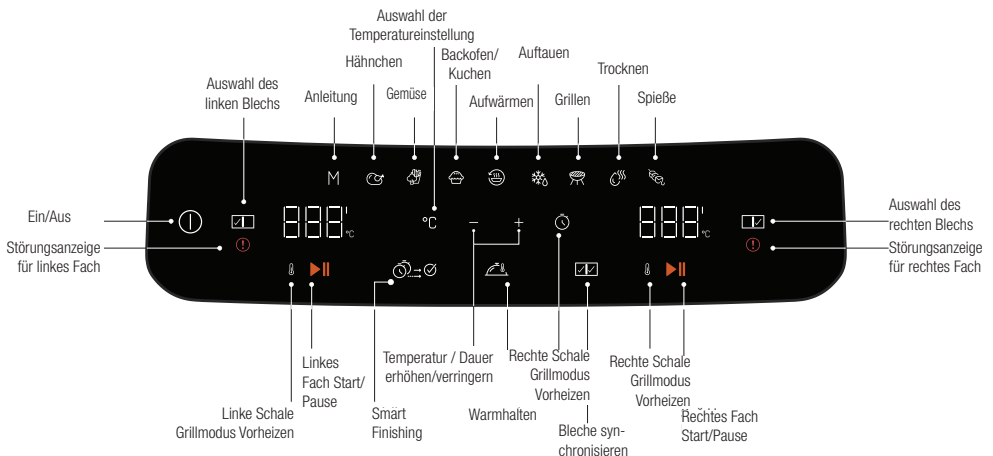


Stellen Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme auf die Betriebsart "M", stellen Sie die höchste Temperatur ein und lassen Sie es 10 Minuten lang laufen, ohne Zutaten hinzuzufügen.

3 Verwendung

3.3 Bedienfeld und LED-Anzeige:

M	Anleitung	Zur allgemeinen Nutzung erstellt. Das manuelle Programm ermöglicht Ihnen, Ihre Speise außerhalb der eingestellten Programme zuzubereiten.
	Hähnchen	Dieses Programm ist speziell für Geflügel konzipiert. Sie können mit diesem Programm auch Meeresfrüchte zubereiten.
	Gemüse	Dieses Programm wurde speziell für Gemüse entwickelt. Sie können dieses Programm zum Braten von Kartoffeln und allen Arten von Gemüse verwenden.
	Backofen/ Kuchen	Dieses Programm ist speziell für Backwaren wie Kuchen und Brot geeignet.
	Aufwärmen	Dieses Programm ist speziell für das Wiederaufwärmen gedacht.
	Auftauen	Dieses Programm wurde speziell für Abtauen entwickelt.
	Grillen	Dieses Programm wurde speziell für Gemüse entwickelt. Es wird zusammen mit dem Grillzubehör verwendet. Bietet eine hohe Leistung bei rotem Fleisch und Fisch. (Im Grillmodus gibt es eine Option "Vorheizen". Wenn Sie das Programm starten, beginnt zuerst das "Vorheizen". Wenn das "Vorheizen" abgeschlossen ist, weist das Gerät Sie darauf hin, das Grillgut einzulegen).
	Spieße	Speziell für Spieße entwickeltes Zubehör. Sie können den Spieß für Rezepte wie Hähnchen am Spieß - Kebab verwenden.
	Trocknen	Speziell entwickeltes Programm zum Trocknen von Lebensmitteln. Es wird zusammen mit dem Trocknen verwendet.



3 Verwendung

3.4 Warnungen vor dem ersten Gebrauch



- Wenn das Gerät in Betrieb ist und der herausnehmbare Garbehälter (2) eingefahren ist, entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass (8) und oben aus dem Korb. Achten Sie deshalb darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass Sie bei der Verwendung der Backbleche (2) bei hohen Temperaturen keinen direkten Kontakt haben.



Die beste Bräunung und das beste Garen wird in der Regel auf dem Rost erreicht. Es wird empfohlen, den Bratrost für alle Rezepte und Braten zu verwenden, es sei denn, die Verwendung eines anderen Zubehörs wird empfohlen.

3.5 Bedienung

3.5.1 Auswählen und Starten eines Programms

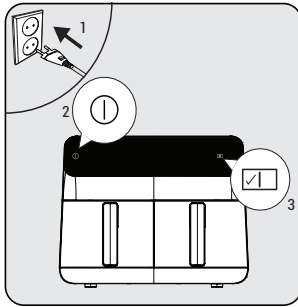


Wenn Sie nach dem Einschalten des Geräts zu einem anderen Programm wechseln möchten, halten Sie die Taste "Start/Stop" oder die Taste "Blech wählen" 3 Sekunden lang gedrückt. Wählen Sie dann das gewünschte Programm, indem Sie das Fach erneut auswählen.

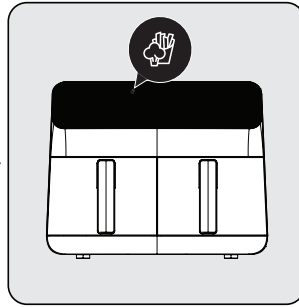


- Auf dem Display werden die automatisch eingestellten Temperaturen und Zeiten entsprechend den gewählten Garfunktionen angezeigt. Sie können diese Temperaturen und Zeiten nach Belieben ändern.
- Um den Garvorgang abzubrechen, halten Sie die Taste "Start/Stop" oder die Taste "Garraum wählen" 3 Sekunden lang gedrückt. Das von Ihnen gewählte Kochprogramm wird abgebrochen.

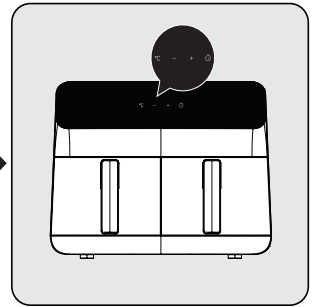
3 Verwendung



Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Ein/Aus-Taste "⏻". Wählen Sie nach dem Aufleuchten der Fachbeleuchtung das gewünschte Fach "☑". Nach der Auswahl des Fachs wählen Sie das gewünschte Programm aus dem Menü Programme, je nachdem, was Sie zubereiten möchten.



Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, leuchtet das gewählte Programm in hellem Licht auf. Wenn Sie das Programm ändern möchten, können Sie eines der schwach beleuchteten Programme wählen.



Nachdem Sie das Programm ausgewählt haben, können Sie die Temperatur und die Garzeit durch Drücken der Temperatur- und Zeitsymbole einstellen. Starten Sie den Garvorgang, indem Sie auf das Startsymbol drücken. Wenn Sie in der anderen Kammer garen möchten, wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie ein Fach auswählen.

3.5.2 Temperatur- und Zeiteinstellung

Drücken Sie die Tasten "°C" oder "⌚", um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Das Symbol "☐+☐" wird aktiviert. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit mit Hilfe des Symbols "☐+☐" auf den gewünschten Wert ein.



- Das Silikon des Kochgeschirrs ist aus hochtemperaturbeständigem, lebensmittelechtem Material hergestellt. Es verhindert ein Verkratzen der Beschichtung des Backblechs. Achten Sie deshalb darauf, dass es sich während des Kochens nicht löst.
- Achten Sie beim Herausziehen des Backblechs auf den heißen Dampf im Inneren und berühren Sie es nicht mit den Händen, da es extrem heiß ist.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der gegarten Speisen ein Werkzeug (Zange usw.), das die Innenfläche des Geräts nicht beschädigt.


3.5.3 Funktionseinstellungen

3.5.3.1 Intelligentes Fertigstellen

Mit der Funktion "Smart Finish" können Sie 2 verschiedene Speisen gleichzeitig bei unterschiedlichen Temperaturen, Garzeiten und Garmodi starten und fertigstellen.

1. Nehmen Sie die Einstellungen für den linken Einschub des Geräts wie in Abschnitt 3.5.1 beschrieben vor.
2. Wählen Sie dann den rechten Einschub und passen Sie die Einstellungen für den Garvorgang an.
3. Wählen Sie am Gerät die Funktion "Smart Finishing".
4. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken einer der Starttasten. Das Gerät startet den Garvorgang, um beide Bleche gleichzeitig fertig zu stellen.



Um die Funktion "Smart Finish 

zu wählen, darf der Garvorgang in keinem der beiden Einschübe begonnen haben. Wenn der Garvorgang in mindestens einem Blech bereits begonnen hat, kann die Funktion "Smart Finish" nicht ausgewählt werden.

3.5.3.2 Warmhalten

Mit der Funktion "Warmhalten" können Sie Ihre Speisen nach dem Garen warmhalten.

1. Bereiten Sie das gewünschte Blech zum Garen vor, wie unter 3.5.1 beschrieben. Drücken Sie dann die Taste "Start", um den Garvorgang zu starten.
2. Sobald der Garvorgang begonnen hat, drücken Sie das Symbol "Warmhalten". (Sie können das Symbol "Warmhalten" auch drücken, bevor Sie mit dem Garen beginnen).
3. Nach Abschluss des Garvorgangs hält das Gerät die Temperatur Ihrer Speisen aufrecht.



- Die Funktion "Warmhalten" bleibt 15 Minuten lang aktiviert. Sie können die Funktion "Warmhalten" auch vor Beginn des Garvorgangs wählen.
- Nach dem Aktivieren der Funktion "Garen synchronisieren" werden alle Änderungen, die Sie auf einem Blech vornehmen, auf das andere übertragen.

3.5.3.3 Synchronisiertes Garen

Mit der Funktion Synchrongaren können Sie die Einschübe einfach aufeinander abstimmen, wenn Sie auf beiden Einschüben die gleichen Speisen garen.

1. Bereiten Sie den linken oder rechten Einschub des Geräts wie in 3.5.1 beschrieben vor.
2. Wählen Sie dann den rechten Garraum des Geräts und drücken Sie auf das Symbol "Garen synchronisieren".

3 Verwendung

3. Alle Temperaturen und Betriebszeiten werden in beiden Schächten synchronisiert.

4. Wenn Sie auf das Symbol "Start" drücken, können Sie denselben Garvorgang in zwei getrennten Schächten durchführen.



Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gargut mit einem Messlöffel mit einer kleinen Menge Öl vermischen oder das Gargut mit Öl bepinseln, bevor Sie es in den Garbehälter geben.

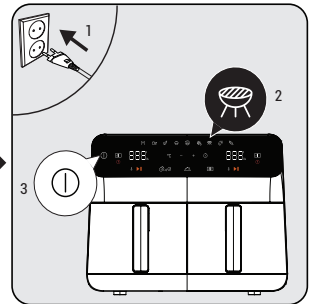
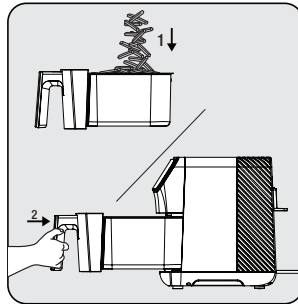
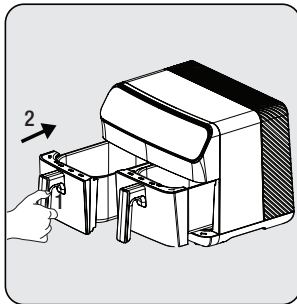
3.6 Garen



Berühren Sie die herausnehmbaren Backbleche nicht, wenn sie heiß sind, außer an den Griffen.



Lassen Sie das Gargut 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie es aus dem herausnehmbaren Garbehälter nehmen (2).

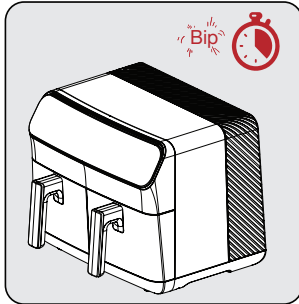


Nehmen Sie das Garblech heraus und stellen Sie es auf eine ebene, saubere Fläche. Legen Sie das passende Zubehör für Ihr Gericht in den Garbehälter. Ausführliche Informationen über das Zubehör finden Sie unter 3.7

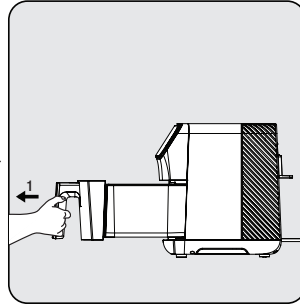
Geben Sie die Speisen in den Garbehälter. Setzen Sie dann den Einsatz in das Gerät ein und vergewissern Sie sich, dass er richtig sitzt.

Schließen Sie das Gerät an und wählen Sie das gewünschte Garprogramm. Dann starten Sie den Garvorgang.

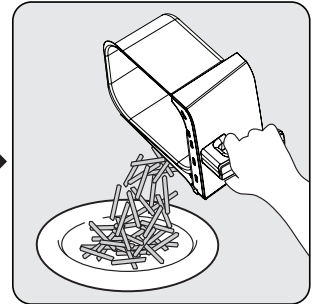
3 Verwendung



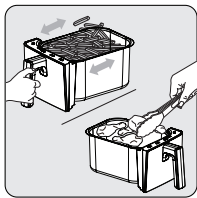
Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton und das Gerät beendet automatisch den Garvorgang.



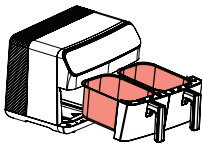
Nehmen Sie das Blech heraus und prüfen Sie, ob das Essen vollständig gegart ist. Wenn ein weiteres Garen erforderlich ist, können Sie die Garzeit noch etwas verlängern.



Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, geben Sie die gegarten Speisen in eine Schüssel oder auf einen Teller.



- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, nehmen Sie das Backblech nach der Hälfte des Garvorgangs vorsichtig heraus und schütteln Sie es, oder wenden Sie das Gargut mit einer Zange, um das Blech nicht zu zerkratzen.
- Führen Sie diesen Vorgang öfter durch, wenn Sie einen langen Garvorgang durchführen oder wenn Sie knusprigere Ergebnisse wünschen.



Achten Sie darauf, dass der Garkorb nicht die Außenseite des Geräts berührt, da die Oberfläche des Backblechs (2) während und nach dem Garen heiß ist.



- Verwenden Sie eine Zange, um grobe oder weiche Speisen aus dem Garbehälter zu nehmen, ohne die Innenfläche des Geräts zu beschädigen.
- Verwenden Sie eine Zange, um grobe oder weiche Speisen aus dem Garbehälter zu nehmen, ohne die Innenfläche des Geräts zu beschädigen.
- Wenn eine Charge fertig ist, ist das Gerät sofort für eine weitere Charge bereit.

3 Verwendung

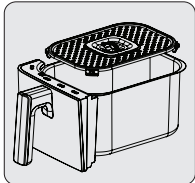


- Beachten Sie, dass das Gerät während des Wendevorgangs sehr heiß werden kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht so auf die Arbeitsplatte, dass es die Luftauslasskanäle blockiert.
- Stellen Sie keine anderen Produkte auf das Gerät.

3.7 Zubehör

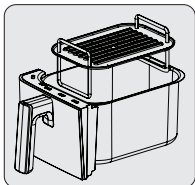


Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird die Verwendung des Zubehörs empfohlen.



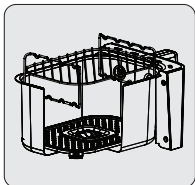
Grillrost

Die beste Bräunung und das beste Garen wird in der Regel auf dem Rost erreicht. Es wird empfohlen, den Bratrost für alle Rezepte und Braten zu verwenden, es sei denn, die Verwendung eines anderen Zubehörs wird empfohlen.



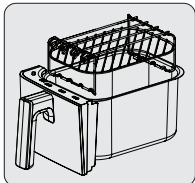
Grill-Zubehör

Es ist ein Zubehörteil, das speziell für Sie entwickelt wurde, damit Sie die besten Ergebnisse auf Ihren Grills erzielen. Es hilft Ihnen, bessere Garergebnisse für rotes Fleisch und Fisch zu erzielen. Es wird empfohlen, den Grillmodus mit dem Grill-Zubehör zu verwenden.

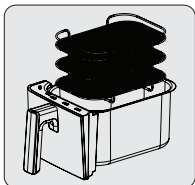


Doppellagiger Grillrost und Spieße

Hilft Ihnen, die besten Ergebnisse für Ihre Spießrezepte zu erzielen. Empfohlen für die Verwendung im Spießmodus.



Sie können ihn auch als doppellagiger Grillrost verwenden, indem Sie die Spieße entfernen. Dadurch verdoppelt sich das Fassungsvermögen des Backblechs.



Trockner

Mit seiner perforierten und mehrschichtigen Struktur hilft er Ihnen, alle Arten von Gemüse und Obst zu trocknen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Es wird empfohlen, den Trocknungsmodus zusammen mit dem Zubehör Trockner zu verwenden.

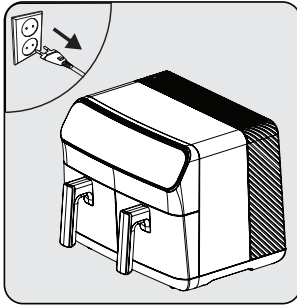
Die Standard-Temperatur- und Zeiteinstellungen der Programme des Geräts werden automatisch eingestellt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Garzeiten für verschiedene Lebensmittel. Die Garzeiten hängen von der Dicke, der Marke und der Konsistenz der Lebensmittel ab. Die empfohlenen Zeiten und Mengen sind als Richtwerte zu betrachten.

Programm	Lebensmittel	Temperatur	Zeit
Hähnchen	Hähnchenschkel (4 Stück)	180°C	24 - 30 min
	Hähnchenbrust (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	Flügel (8 Stück) 180 Grad	180°C	22 - 26 min
Gemüse	Frische Kartoffeln 200 g	200°C	20 - 25 min
	Frische Kartoffeln 500 g	200°C	24 - 30 min
	Tiefgefrorene Kartoffel 500 g	200°C	20 - 27 min
	Tiefgefrorene Kartoffel 1000 g	200°C	42 - 48 min
	Kartoffel-Karottenwürfel als Beilage	190°C	15 - 20 min
	Zwiebelring	190°C	10 - 15 min
	Zucchini und Aubergine (in Ringe geschnitten - 1 Stück)	180°C	20 - 25 min
Backofen/ Kuchen	Muffin	160°C	15 - 19 min
Auftauen	Hackfleisch, Hähnchen, Frikadellen, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Grillen	Rippensteak	200°C	12 - 18 min
	Rinderfilet	200°C	8 - 12 min
	Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze	190°C	8 - 15 min
	Fleischkloß	200°C	6 - 10 min
	Lachs	200°C	7 - 12 min
	Jumbo-Garnele	200°C	10 - 14 min
	Seebarsch	200°C	11 - 18 min
	Kotelett	200°C	5 - 8 min
Spieße	Hähnchenspieße	200°C	10 - 14 min
	Fleischspieße	200°C	11 - 15 min
Trocknen	Tomate (2-3 mm dick)	55°C	7- 9 Stunden
	Apfel (2-3 mm dick)	55°C	7- 8 Stunden
	Banane (2-3 mm dick)	60°C	7- 9 Stunden
	Aubergine (2-3 mm dick)	55°C	7- 8 Stunden
	Pilze (3-4 mm dick)	60°C	6- 8 Stunden
	Ananas (4-5 mm dick)	60°C	6- 8 Stunden

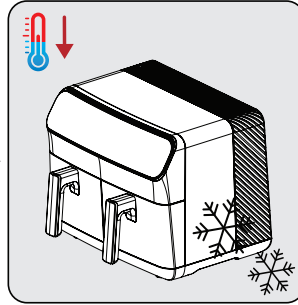
5 Reinigung und Wartung

5.1 Reinigung

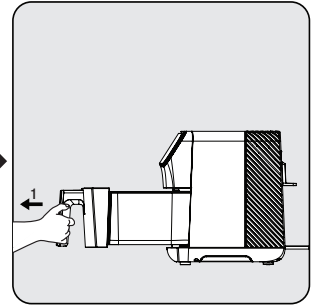
i Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Benzin, Lösungsmittel, Scheuermittel, Metallgegenstände oder harte Bürsten.



Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

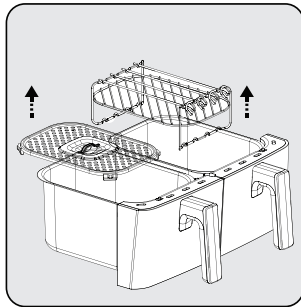


Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.



Nehmen Sie den herausnehmbaren Garkorb (5) aus der Schublade.

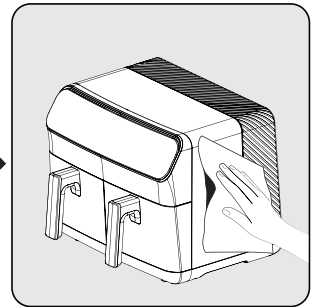
i Nehmen Sie die Backbleche aus dem Gerät, damit das Gerät schneller abkühlen kann.



Nehmen Sie das Garzubehör im Inneren des Garkorbs heraus.



Sie können den Garkorb und das Garzubehör in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine waschen.



Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Außenseite des Geräts vollständig ab.

i Halten Sie den Boden des Backblechs immer sauber, um die Ansammlung von Fremdkörpern zu vermeiden.

5.2 Lagerung

- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen wollen, bewahren Sie es sorgfältig auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

5.3 Transport und Versand

- Transportieren Sie das Gerät während der Handhabung und des Transports in seiner Originalverpackung. Die Verpackung schützt das Gerät vor physischen Schäden.
- Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Verpackung. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Wenn das Gerät fallen gelassen wird, kann es aufhören zu funktionieren, oder es können dauerhafte Schäden entstehen.

	Das Problem	Ursache	Lösung
1	Das Produkt funktioniert nicht	Stromausfälle	Prüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass Strom vorhanden ist.
		Kein Strom oder schlechter Kontakt an der Steckdose	
		Die Stromversorgungsspannung des Produkts	
2	Die Speisen sind unzureichend gegart/gebrannt	Die Garzeit ist nicht korrekt	Kombinieren Sie Rezepte und Ihre persönliche Erfahrung, um die Zubereitung und den Zeitpunkt anzupassen.
3	Rauch beim ersten Gebrauch	Rostschutzfett auf der Heizung des Produkts	Bei der ersten Verwendung die Temperatur auf Maximum stellen und 10-15 Minuten vorheizen, um das Rostschutzöl auf dem Heizelement des Produkts zu entfernen.
4	Seltsamer Geruch	Kochtopf, Schublade, Fremdkörper auf der Heizung	Entfernen Sie den Fremdkörper
5	Das Display zeigt E1 an und das Gerät funktioniert nicht mehr	Linker Garbehälter NTC abgeklemmt	Zur Reparatur an den Kundendienst schicken
6	Auf dem Display erscheint E2 und das Produkt funktioniert nicht mehr	Linker Garbehälter NTC funktioniert nicht	
7	Auf dem Display erscheint E3 und das Gerät funktioniert nicht mehr	NTC des rechten Garbehälters abgeklemmt	
8	Das Display zeigt E4 an und das Produkt hat aufgehört zu funktionieren	Rechter Garbehälter NTC nicht in Betrieb	
9	Auf dem Bildschirm wird E5 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine (NTC des linken Garbehälters)	
10	Auf dem Bildschirm wird E6 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine (NTC des rechten Garbehälters)	
11	Auf dem Bildschirm wird E7 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine (Anschlussproblem)	
12	Auf dem Bildschirm wird E8 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine (Anschlussproblem)	
13	Auf dem Bildschirm wird E9 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine	
14	Auf dem Display erscheint E10 und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine (Widerstand des linken Garraums)	
15	Auf dem Display erscheint E10 und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine (Widerstand des rechten Garraums)	

Technische Daten



Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	2000-2400W
Blechkapazität	8,5 L (4,25 L + 4,25 L)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Service und Ersatzteile

Unsere Geräte werden nach den neuesten technischen Erkenntnissen entwickelt, produziert und geprüft. Sollte trotzdem eine Störung auftreten, so bitten wir Sie, sich mit Ihrem Fachhändler bzw. mit der Verkaufsstelle in Verbindung zu setzen. Sollte dies nicht möglich sein, wenden Sie sich bitte an das BEKO GRUNDIG Service-Center unter folgenden Kontaktdaten:

Telefon: 0911 590 597 29
 (Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr)
 E-Mail: service@bg-deutschland.de
 Homepage: www.grundig.com/de-de/support
 (Elektrokleingeräte)

Unter den oben genannten Kontaktdaten erhalten Sie ebenfalls Auskunft über den Bezug möglicher Ersatz- und Zubehörteile.

BEKO GRUNDIG Kundenberatungszentrum

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr
 Deutschland : 0911 / 590 597 30
 Österreich : 0820 / 220 33 22 *
 * gebührenpflichtig (0,145 €/Min. aus dem
 Festnetz, Mobilfunk: max. 0,20 €/Min.)

Haben Sie Fragen?

Unser Kundenberatungszentrum steht Ihnen werktags stets von 18.00 – 8.00 Uhr zur Verfügung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltskleingerätes der Marke Grundig stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung – die für 24 Monate ab dem Kaufdatum gilt - nicht ein. Garantiert wird die Mängelbeseitigung durch Reparatur oder Austausch nach Wahl des Herstellers.

Sollte eine Störung an Ihrem Gerät auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. den Verkäufer. Dieser wird vor Ort das Gerät prüfen und den Kundenservice durchführen. Auch soweit Ansprüche aus der Herstellergarantie bestehen, werden diese nur durch den Verkäufer abgewickelt.

Die Garantiezeit beträgt 36 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen, fallen nicht unter die Garantie
6. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
7. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Mängel, die durch unsachgemäße Installation, z.B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z.B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z.B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z.B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Eine gewerbliche oder gleichzustellende Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen, Gaststätten, Arztpraxen oder Gemeinschaftsanlagen, gilt als eine nicht bestimmungsgemäße Benutzung, die die Garantie ausschließt.
9. Die Mängelbeseitigung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
10. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
11. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
12. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
13. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Diese Garantiezusage ist nur gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

Garantiebedingungen - Grundig - 11/2021

01-21-02

Les denne veiledningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte et Grundig-produkt. Vi vil at du skal oppnå optimal effektivitet fra dette høykvalitets produktet som er produsert med toppmoderne teknologi. Sørg for at du leser og forstår denne veiledningen og medfølgende dokumentasjon før bruk, og oppbevarer den som referanse. Inkluder denne veiledningen med enheten hvis du overleverer den til andre. Følg alle advarsler og informasjon her og følg instruksjonene.

Symboler og deres betydning

Disse symbolene brukes iløpet av hele bruksanvisningen:



Viktig informasjon og anbefalinger angående bruken av apparatet.



ADVARSEL: Advarsler om personskade eller skade på materiell.



Egnet for kontakt med mat.



Senk verken apparatet, strømkabelen eller støpselet i vann eller andre væsker.



Beskyttelse mot elektrisk støt



RESIRKULERT
OG RESIRKU-
LERBART PAPIR

1 Viktige sikkerhets- og miljøinstrukser

Dette avsnittet inneholder sikkerhetsinstruksjoner for å forhindre farer som kan føre til personskade eller skade på materiell.

Enhver garanti er ugyldig hvis disse instruksjonene ikke følges.

1.1 Generell sikkerhet

- Dette apparatet overholder internasjonale sikkerhetsstandarder.

- Dette apparatet er ment å brukes i husholdningen og lignende bruksområder slik som:

- Kjøkkenområder med personell i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;

- gårdshus;

- Av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;

- overnattingssteder med frokost.

Hvis bruken av apparatet er begrenset til mindre enn det som er nevnt ovenfor, skal dette være tydelig oppgitt i instruksjonene.

- Barn uten tilsyn skal ikke leke med apparatet.

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med redusert fysisk eller psykisk helse eller som mangler

erfaring og kunnskap, hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.

- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.

- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.

- Produktet og produktkabelen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.

- Posisjonér håndtakene på kookenhetene (om noen) slik at varme væsker ikke søles - og plassér disse trygt.

- Forviss deg om at spenningen som er indikert på apparatet er den samme som husets tilførte spenning.

- Bruk apparatet kun med jordet stikkontakt.

- Ikke bruk apparatet med en skjøteledning.

- Unngå å plassere apparatet på

1 Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

eller nær varmekilder som ovner og komfyrer.

- For å forhindre skade på strømledningen, må du forhindre at den blir klemt, krøllet eller gnidd mot skarpe kanter.
- Unngå å kople strømpluggen fra ved å trekke i ledningen.
- Unngå å rengjør apparatet eller strømledningen ved å senke dem i vann.
- La ikke apparatet være uten tilsyn mens strømmen er plugget til.
- Ikke demonter apparatet.
- Bruk bare originale deler eller deler anbefalt av produsenten.
- Kople apparatet fra før rengjøring og tørr av alle deler fullstendig etter rengjøring.
- Rengjør apparatet ihht rengjøringsinstruksjonene og vedlikeholdsinstruksjonene.
- Legg ikke større stykker mat i apparatet da dette kan forårsake rann.
- Rør ikke ved apparatkabelen mens hendene dine er fuktige eller våte.
- Bruk ikke apparatet i fuktige omgivelser.
- Unngå å flytte apparatet mens det er i bruk og oljen inni er varm.
- Ikke bruk apparatet i eller i nærheten av eksplosive eller brennbare omgivelser og stoffer.
- For å unngå risiko for brannskår, må man ikke røre ved varme overflater.
- La apparatet kjøles ned på et trygt sted - utenfor barns rekkevidde.
- Unngå å blokkere luftinntaket mens apparatet er i bruk.
- Unngå å lene deg over apparatet mens det er i bruk. Apparatet slipper ut varm luft under bruk!
- Apparatet blir varmt under bruk. For å unngå risiko for brannskår, må man ikke røre ved varme overflater.
- Sørg for at rommet er tilstrekkelig ventilert under bruk.
- I tilfelle brann må strømkabelen trekkes ut.
- Hell ikke vann over apparatet, da dette kan medføre elektroshokk.
- Benytt ikke apparatet med ek-

1 Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

stern tidsstyring eller frittstående fjernkontrollsystem.

- Bruk kun bestikk av metall med isolerte grep sammen med apparatet.
- Sett ingenting oppå apparatet mens det er i bruk eller er varmt.
- For å kople fra, skru tidskontrollen og termostaten til 'off'-posisjon. Trekk deretter stikkkontakten ut.
- Dersom du oppbevarer emballasjematerialet, må du oppbevare det utilgjengelig for barn.

1.1 Overholdelse av WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for kasserte elektriske og elektroniske produkter (EE-avfall).



Dette symbolet indikerer at dette produktet ikke skal kastes med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. Brukt utstyr må returneres til offisielt innsamlingssted for gjenvinning av

elektriske og elektroniske enheter. For å finne disse innsamlingssystemene, kontakt lokale myndigheter eller forhandleren der produktet ble kjøpt. Hver husstand spiller en viktig rolle i gjenvinning og resirkulering av gamle apparater. Passende avhending av brukte apparater bidrar til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

1.2 Overholdelse av RoHS-direktivet

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det kan ikke inneholde farlig og forbudt materiell som er angitt i direktivet.

1.3 Emballasjeinformasjon

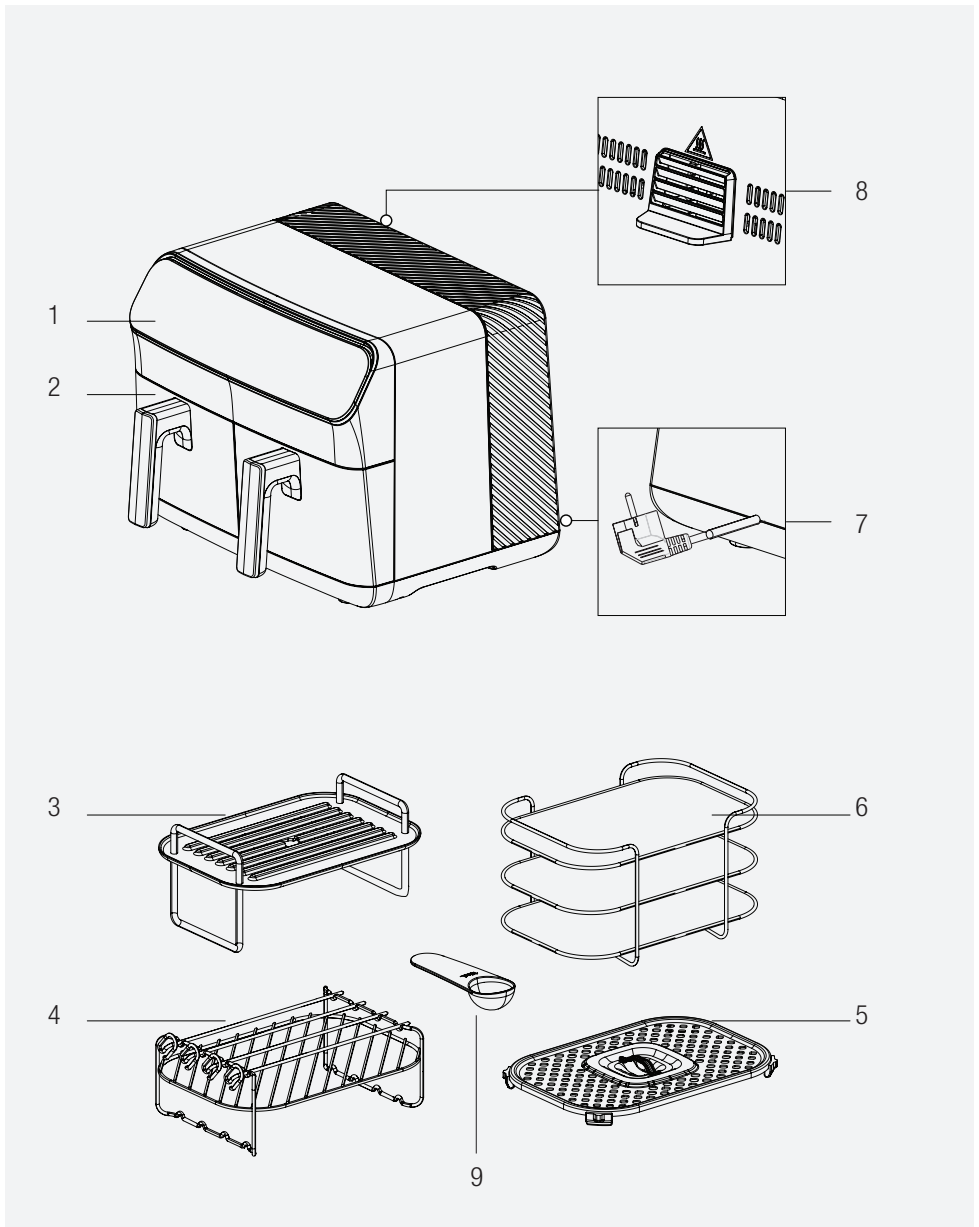


Produktemballasje produseres av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Emballasjematerialene skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall eller andre typer avfall. Ta dem til mottak for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

1.4 Viktige punkter for å spare energi

Overhold tidene som er anbefalt i bruksanvisningen når du bruker apparatet. Trekk ut apparatets strømledning etter hver bruk.

2 Hot Air Fryer



Skilt på apparatet og verdier spesifisert i dokumentene som følger med produktet er oppnådd under laboratorieforhold i samsvar med de relaterte standardene. Verdiene kan variere avhengig av bruken av apparatet og omgivelsesforholdene. Effektverdier er testet i spenningen på 230 V.

1. Digitalt kontrollpanel
2. Fjerne stekekurv
3. Grilltilbehør
4. Dobbeltlags stekestativ og -spyd
5. Stekerist
6. Dehydreringsstativ
7. Strømkabel
8. Luftutløp
9. Måleskje

Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V ~ 50-60 Hz
Strømforbruk	2000-2400W
Brettkapasitet	8,5 l (4,25 l + 4,25 l)

3 Bruk

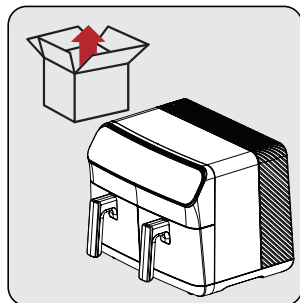
3.1 Tiltent bruk

Apparatet er kun ment for husholdningsbruk og er ikke egnet for industriell bruk.

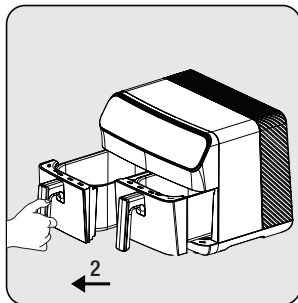
i Når du bruker apparatet for første gang, kan det forekomme en liten røykutvikling. Dette er normalt.

3.2 Forberedning for bruk

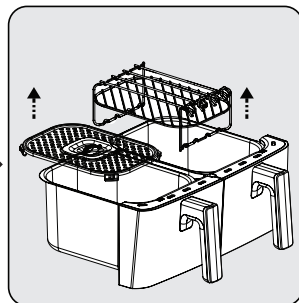
- Bruk apparatet i stående stilling på en stabil, ren, tørr, uglatt overflate.



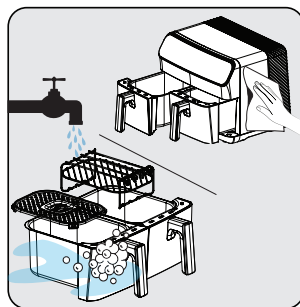
Før apparatet tas i bruk for første gang, fjern emballasjen og plasser apparatet på et flatt, rent arbeidsområde.



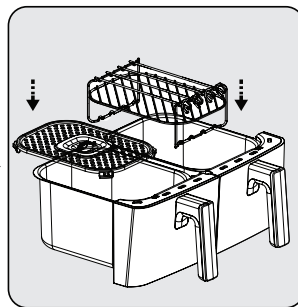
For å åpne de avtakbare stekebrettene (2), ta godt tak i håndtakene; trekk deretter kamrene ut av sporene.



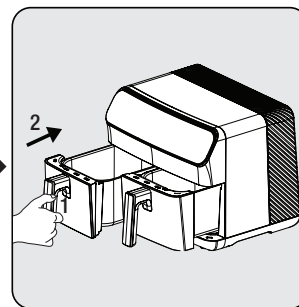
Fjern stekeutbehøret fra stekekammeret.



Rengjør de avtakbare stekebrettene (2) og tilbehøret med varmt såpevann. Tørk deretter utsiden av apparatet og delene du har vasket fullstendig.





Legg tilbehøret du vil bruke i stekebrettet.

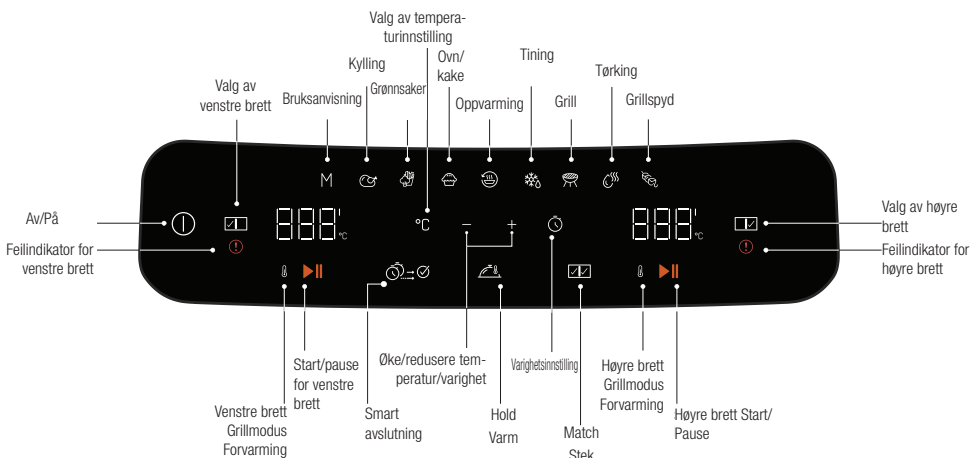


Etter å ha rengjort alle delene, sett inn stekebrettet (2) og tilbehør som skal brukes i apparatet. Apparatet er nå klart for bruk.

i For første gangs bruk, sett apparatet til "M"-modus, sett det til høyeste temperatur og la det gå i 10 minutter uten å tilsette noen ingredienser.

3.3 Kontrollpanel og LED-display:

M	Bruksanvisning	Laget for generell bruk. Det manuelle programmet lar deg tilberede maten utenfor de innstilte programmene.
	Kylling	Dette programmet er spesielt utviklet for fjærfe. Du kan også lage sjømat ved å bruke dette programmet.
	Grønnsaker	Dette programmet er spesielt utviklet for grønnsaker. Du kan bruke dette programmet til å steke poteter og alle slags grønnsaker.
	Ovn/kake	Dette programmet er spesielt utviklet for bakevarer som kaker og brød.
	Oppvarming	Dette programmet er spesielt utviklet for gjenoppvarming.
	Tining	Dette programmet er spesialdesignet program for tining.
	Grill	Dette programmet er spesielt utviklet for grilling. Den brukes sammen med grilltilbehøret. Gir høy ytelse i rødt kjøtt og fisk. (I grillmodus er det et "forvarming"-alternativ. Når du starter programmet starter "forvarmingen" først. Når "forvarmingen" er fullført, vil apparatet advare deg om å legge til maten.)
	Grillspyd	Spesielt designet for spydtilbehør. Spiddet kan du bruke til oppskrifter som kylling på spyd - kebab.
	Tørrking	Spesialdesignet program for tørrking av mat. Den brukes sammen med Dehydreringsstativ-tilbehøret.



3.4 Advarsler før første gangs bruk



- Når apparatet er i drift og det avtakbare stekebrettet (2) er satt inn, vil varm damp slippe ut fra luftutløpet (8) og toppen av kurven. Vær derfor forsiktig så du ikke brenner deg på den varme dampen.
- Når du bruker stekebrettene (2) ved høye temperaturer, pass på å unngå direkte kontakt.



Den beste bruningen og steking oppnås vanligvis på stekeristen. Det anbefales å bruke stekestativet til alle oppskrifter og steker, med mindre bruk av annet tilbehør anbefales.

3.5 Betjening

3.5.1 Velge og starte et program

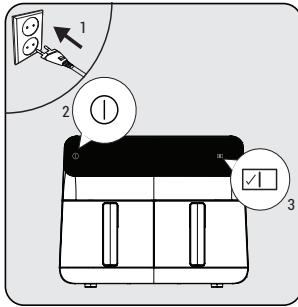


Hvis du ønsker å bytte til et annet program etter å ha startet apparatet, trykk og hold nede "Start/Stop"-tasten eller "Velg brett"-tasten i 3 sekunder. Velg deretter ønsket program ved å velge brettet på nytt.

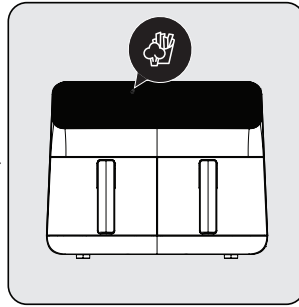


- Displayet viser de automatisk innstilte temperaturene og tidene i henhold til de valgte stekefunksjonene. Du kan endre disse temperaturene og tidene etter ønske.
- For å avbryte stekeprosessen, trykk og hold inne "Start/Stop"-tasten eller "Velg brett"-tasten i 3 sekunder. Stekeprogrammet du har valgt vil bli avbrutt.

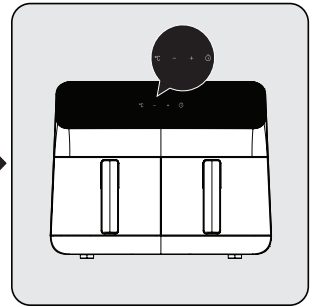
3 Bruk



Koble fra apparatet og trykk på av/på-knappen "⏻". Etter at brettlysene tennes, velg ønsket Brett "☑". Etter å ha valgt brettet, velg ønsket program fra Program-menyen i henhold til hva du ønsker å tilberede.



Etter å ha valgt ønsket program, vil det valgte programmet lyse opp i sterkt lys. Hvis du ønsker å endre program, kan du velge ett av de svakt opplyste programmene.



Etter å ha valgt programmet, du kan stille inn temperatur og steketid ved å trykke på temperatur- og tid-sikonene. Start stekeprosessen ved å trykke på startikonet. Når du ønsker å lage mat i det andre kammeret, gjenta prosessen ved å velge et Brett.

3.5.2 Temperatur- og tidsinnstilling

Trykk på knappene '°C' eller '⌚' for å stille inn temperatur eller tid. "[-][+]"-symbolet er aktivert. Still inn temperaturen og tiden til ønsket verdi ved å bruke "[-][+]"-symbolet.



- Silikonet til steketilbehøret er laget av høytemperaturbestandig materiale av matkvalitet. Det forhindrer riper i brettbelegget. Pass derfor på at den ikke løsner under steking.
- Når du trekker ut stekebrettet, vær forsiktig med den varme dampen innvendig og ikke ta på den med hendene, siden den er ekstremt varm.
- Når du tar ut tilberedt mat, bruk et verktøy (tang, osv.) som ikke skader innsiden av apparatet.

3.5.3 Funksjonsinnstillinger

3.5.3.1 Smart avslutning

"Smart avslutning"-funksjonen lar deg starte og avslutte 2 forskjellige matvarer samtidig ved forskjellige temperaturer, tilberedningstider og tilberedningsmoduser.

1. Forbered tilberedningsinnstillingene for apparatets venstre brett som beskrevet i avsnitt 3.5.1.
2. Velg deretter riktig brett og juster tilberedningsinnstillingene.
3. Velg funksjonen "Smart avslutning" på apparatet.
4. Start stekeprosessen ved å trykke på en av startknappene. Apparatet vil starte stekeprosessen for å fullføre begge brettene samtidig.



For å velge funksjonen "Smart avslutning ", må stekeprosessen ikke ha startet i noen av brettene. Hvis steking allerede har startet i minst ett brett, kan ikke funksjonen "Smart avslutning" velges.

3.5.3.2 Hold varm

"Hold varm"-funksjonen lar deg holde maten varm når den er ferdig tilberedt.

1. Forbered ønsket brett for matlaging som beskrevet i 3.5.1. Trykk deretter på "Start"-knappen for å starte tilberedningen.
2. Når tilberedningen har startet, trykk på "Hold varm"-ikonet. (Du kan også trykke på "Hold varm"-ikonet før du begynner å lage mat.)
3. Etter at tilberedningsprosessen er fullført, vil apparatet opprettholde temperaturen på maten.



- Hold varm-funksjonen forblir aktivert i 15 minutter.
- Du kan også velge funksjonen "Hold varm" før du starter stekeprosessen.

3.5.3.3 Match tilberedning

Med funksjonen for synkronisering av matlaging kan du enkelt matche brettene når du tilbereder samme mat i begge brettene.

1. Klargjør venstre eller høyre brett på apparatet som beskrevet i 3.5.1.
2. Velg deretter det høyre kammeret på apparatet og trykk på "Synkroniser steking"-ikonet.
3. Alle temperaturer og driftstider er synkronisert i begge brettene.
4. Hvis du trykker på "Start"-ikonet, kan du utføre den samme stekeprosessen i to separate brett.

3 Bruk

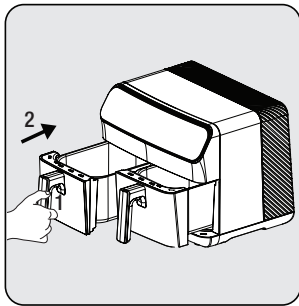
i Etter å ha aktivert funksjonen "Synkroniser steking" overføres alle endringer du gjør i det ene brettet til det andre.

3.6 Koking

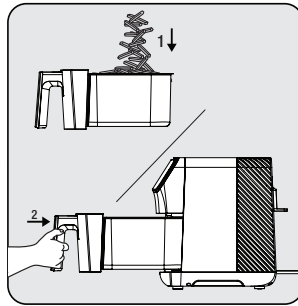
i Du vil oppnå bedre resultater hvis du blander maten med en liten mengde olje med en måleskje eller pensler maten med olje før du legger den i stekebrettet.



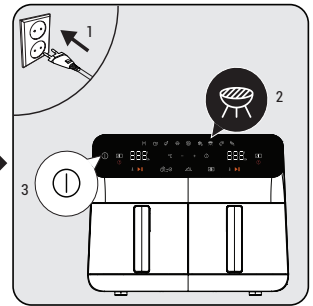
Ikke berør de avtakbare stekebrettene når de er varme, bortsett fra håndtakene.



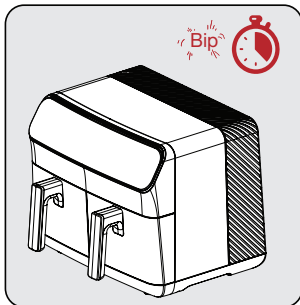
Fjern stekebrettet og plasser det på en flat, ren overflate. Legg det matchende tilbehøret til retten din i stekebrettet. For detaljert informasjon om tilbehør, se 3.7



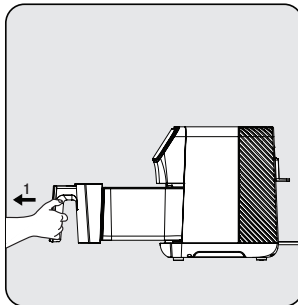
Plasser maten i stekebrettet. Sett deretter brettet inn i apparatet og sørg for at det sitter riktig.



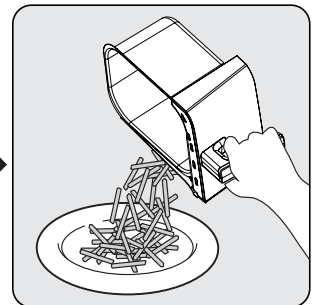
Koble til apparatet og velg ønsket stekeprogram. Start deretter stekeprosessen.



Når den valgte tilberedningstiden er over, høres en varsel tone og apparatet vil stoppe tilberedningen automatisk.

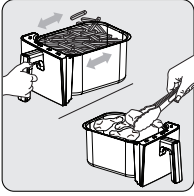


Ta ut brettet og sjekk om maten er ferdigstekt. Hvis det er behov for ytterligere steketiden, kan du forlenge steketiden litt mer.

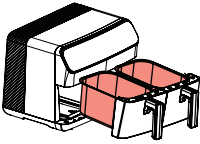


Når prosessen er fullført, sette den tilberedte maten i en bolle eller på en tallerken.

3 Bruk



- For å sikre jevn steking, fjern og rist stekebrettet forsiktig midtveis i stekeprosessen, eller bruk en tang til å snu maten slik at den ikke riper opp.
- Gjør denne prosedyren oftere hvis du utfører en lang stekesyklus eller hvis du vil ha sprøere resultater.



Ikke la stekekurven berøre utsiden av apparatet, siden overflaten på stekebrettet (2) vil være varmt under og etter tilberedning.



- La maten hvile i 5 til 10 sekunder før du fjerner den fra det avtakbare stekebrettet (2).
- Bruk en tang til å fjerne grov eller myk mat fra stekebrettet uten å skade innsiden av apparatet.
- Når en batch er klar, er apparatet umiddelbart klart for en annen batch.

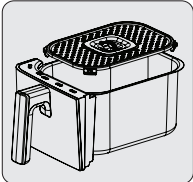


- Merk at enheten kan bli veldig varm under dreieprosessen.
- Ikke plasser produktet på benkeplaten på en slik måte at det blokkerer luftutløpskanalene.
- Ikke plasser andre produktet på apparatet.

3.7 Tilbehør

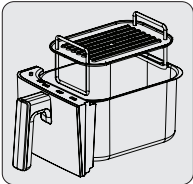


For best resultat anbefales det å bruke tilbehøret.



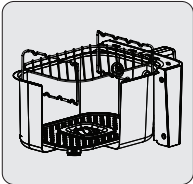
Stekerist

Den beste bruningen og steking oppnås vanligvis på stekeristen. Det anbefales å bruke stekestativet til alle oppskrifter og steker, med mindre bruk av annet tilbehør anbefales.



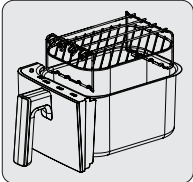
Grilltilbehør

Det er et tilbehør spesielt laget for å sikre de beste resultatene på grillene dine. Det hjelper deg å få bedre tilberedningsresultater for rødt kjøtt og fisk. Det anbefales å bruke grillmodus med grilltilbehøret.

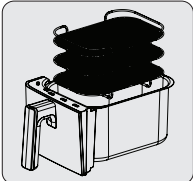


Toetasjes stekestativ og spyd

Hjelper deg å oppnå de beste resultatene for spydoppskriftene dine. Anbefalt for bruk i spydmodus.



Du kan også bruke den som et toetasjes stekestativ ved å fjerne spydene. Dette vil doble kapasiteten til stekebrettet.



Tørker

Den hjelper deg å tørke alle slags grønnsaker og frukt med sin perforerte og flerlagsstruktur for best resultat. Det anbefales å bruke tørkemodeus med tørketilbehøret.

4 Steketid

Standard temperatur- og tidsinnstillinger for programmene til apparatet stilles inn automatisk.

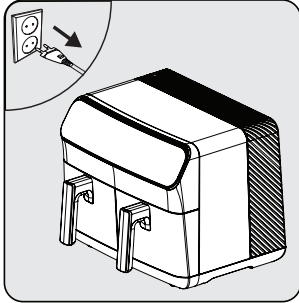
Tabellen nedenfor gir en oversikt over steketider for ulike matvarer. Steketiden avhenger av matens tykkelse, merke og konsistens. Anbefalte tider og mengder bør betraktes som omtrentlige.

Program	Mat	Temperatur	Varighet
Kylling	Trommestikke (4 stykker)	180°C	24 - 30 min
	Kyllingbryst (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	Vinge (8 stk.) 180 grader	180°C	22 - 26 min
Grønnsaker	Fersk potet 200 g	200°C	20 - 25 min
	Fersk potet 500 g	200°C	24 - 30 min
	Frossen potet 500 g	200°C	20 - 27 min
	Frossen potet 1000 gr	200°C	42 - 48 min
	Potet - Gulrotterninger, pynt	190°C	15 - 20 min
	Løkring	190°C	10 - 15 min
	Zucchini og aubergine (kuttet i ringer - 1 stk.)	180°C	20 - 25 min
Ovn/kake	Muffins	160°C	15 - 19 min
Tining	Kjøttdeig, kylling, kjøttboller o.l.	35-50 °C	15 - 30 min
Grill	Ribbestek	200°C	12 - 18 min
	Indrefilet	200°C	8 - 12 min
	Aubergine, zucchini, paprika, sopp	190°C	8 - 15 min
	Kjøttballe	200°C	6 - 10 min
	Laks	200°C	7 - 12 min
	Jumboreker	200°C	10 - 14 min
	Havabbor	200°C	11 - 18 min
	Kotelett	200°C	5 - 8 min
Grillspyd	Kyllingspyd	200°C	10 - 14 min
	Kjøttspyd	200°C	11 - 15 min
Tørking	Tomat (2-3 mm tykk)	55°C	7 - 9 timer
	Eple (2-3 mm tykt)	55°C	7 - 8 timer
	Banan (2-3 mm tykk)	60°C	7 - 9 timer
	Aubergine (2-3 mm tykk)	55°C	7 - 8 timer
	Sopp (3-4 mm tykk)	60°C	6 - 8 timer
	Ananas (4-5 mm tykk)	60°C	6 - 8 timer

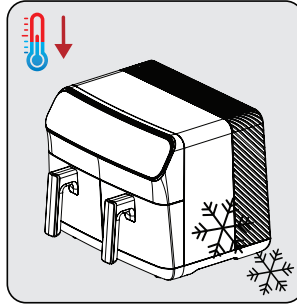
5 Rengjøring og vedlikehold

5.1 Rengjøring

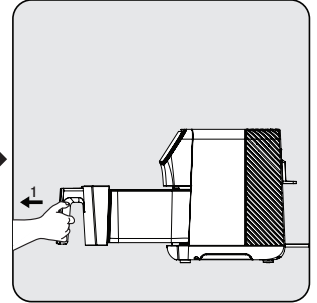
i Bruk aldri bensin, løsemidler, slipende rengjøringsmidler, metallgjenstander eller harde børster til å rengjøre apparatet.



Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen.

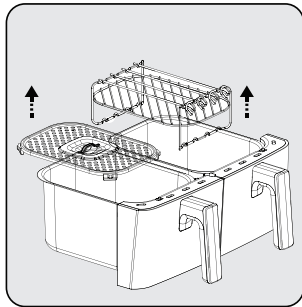


La apparatet avkjøle fullstendig.



Fjern den uttakbare stekekurven (5) fra skuffen.

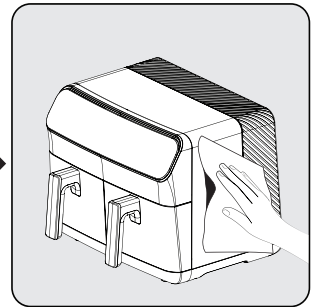
i Fjern stekebrettene fra apparatet for å la apparatet avkjøles raskere.



Fjern stekeutrustningen inne i stekebrettet.



Du kan vaske stekebrettet og tilbehøret i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen.



Rengjør utsiden av apparatet med en fuktig klut. Tørk av utsiden av apparatet fullstendig.

i Hold alltid bunnen av stekebrettet ren for å unngå ansamling av fremmedlegemer.

5.2 Lagring

- Dersom du ikke har tenkt å bruke apparatet på lenge, må du lagre det nøye.
- Trekk ut støpselet og la det avkjøles før du legger det vekk.
- Oppbevar apparatet på et kjølig og tørt sted.
- Hold apparatet og kabelen utilgjengelig for barn.

5.3 Transport og frakt

- Transporter apparatet i originalemballasjen under håndtering og transport. Emballasjen beskytter apparatet mot fysisk skade.
- Ikke legg tunge gjenstander på apparatet eller emballasjen. Apparatet bli skadet.
- Dersom apparatet mistes i gulvet, kan det stoppe å fungere eller permanente skader kan oppstå.

	Problemet	Årsaken	Løsning
1	Produktet fungerer ikke.	Strømbrudd	Sjekk strømforsyningen og sørg for at det er strøm
		Ingen strøm eller dårlig kontakt ved stikkkontakten	
		Strømforsyningsspenningen til produktet	
2	Maten er utilstrekkelig stekt/brent	Stekttiden er feil	Kombiner oppskrifter og din personlige erfaring for å justere forberedelse og timing
3	Røyk ved første gangs bruk	Antirustfett på varmeapparatet til produktet	Ved første gangs bruk, sett temperaturen til maksimum og forvarm i 10-15 minutter for å fjerne antirustoljen på varmeren til produktet
4	Merkelig lukt	Stekebrett, brettbrett, Fremmedlegeme på varmeren	Fjern fremmedlegemet
5	Viser bare E1 og produktet fungerer ikke lenger	Venstre stekebrett NTC frakoblet	Send til service for reparasjon
6	Displayet viser E2 og produktet fungerer ikke lenger	Venstre stekebrett NTC fungerer ikke	
7	Displayet viser E3 og produktet har sluttet å virke	Høyre stekebrett NTC frakoblet	
8	Displayet viser E4 og produktet har sluttet å virke	Høyre stekebrett NTC fungerer ikke	
9	Displayet viser E5 og produktet har sluttet å virke	Problem med strømkort (venstre stekebrett NTC)	
10	Displayet viser E6 og produktet har sluttet å virke	Problem med strømkretskortet (høyre stekebrett NTC)	
11	Displayet viser E7 og produktet har sluttet å virke	Problem med strømkretskortet (tilkoblingsproblem)	
12	Displayet viser E8 og produktet har sluttet å virke	Problem med strømkretskortet (tilkoblingsproblem)	
13	Displayet viser E9 og produktet har sluttet å virke	Problem med strømkretskortet	
14	Displayet viser E10 og produktet har sluttet å virke	Problem med strømkretskortet (motstand til venstre stekebrett)	
15	Displayet viser E10 og produktet har sluttet å virke	Problem med strømkretskortet (motstand til høyre stekebrett)	

GRUNDIG

NO

Reklamasjon og servicehåndtering.

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp. Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår, som er brukerbettinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker. Ved næringskjøp gjelder kjøpsloven.

Grundig dekker ikke.

Feil eller mangler som har oppstått pga.

- Installasjon i strid med brukerveiledning.

- Mangelfullt vedlikehold eller behandling i strid med brukerveiledning.
- Inngrep og reparasjoner utført av uautorisert personell, eller bruk av uoriginale reservedeler.
- Unormale spenningsvariasjoner utover merkespenningen, lynnedslag, elektriske forstyrrelser eller evt. uregelmessigheter i vannforsyningen.

Reservedeler.

Informasjon om bestilling av reservedeler finner du på: www.grundig.no

Ved bestilling av reservedeler må det opplyses om modellbetegnelse og serienummer på produktet. Denne informasjonen finnes på typeskiltet på produktet.

Anmodning om service.

Grundig har lokale serviceverksteder over hele landet.

Ved tekniske henvendelser så følgende informasjon oppgis / fremvises:

- Navn
- Adresse
- Telefon
- Modellbetegnelse
- Serienummer
- Kjøpsdato / Kjøpskvitting
- Feilbeskrivelse

Grundig Nordic AS
Karenslyst Allé 2
0278 Oslo - NO
Tlf +47 815 59 590
hvitevareservice@grundig.com
[m www.grundig.no](http://www.grundig.no)

DK

Reklamation og servicehåndtering

Produkter solgt til forbruker i Danmark, er underlagt lov om forbrukerkjøp. Om der opstår fejl eller mangler der er omfattet af loven indenfor de givne garantifrister, udbedres disse uden omkostninger. Dækningen forudsætter brug i normal privat husholdning.

Fejl eller skader der er brugsbetingede eller ligger udenfor leverandørens kontrol omfattes ikke af loven. En reparation vil da normalt belastes brugeren.

Grundig dækker ikke.

Fejl eller mangler som er opstået pga.

- Installasjon i strid med brugerveiledning.

- Mangelfuld vedligehold eller behandling i strid med brugerveiledning.
- Indgreb og reparationer udført af uautoriseret personel, eller brug af uoriginale reservedele.
- Unormale spændingsvariationer lynnedslag, elektriske forstyrrelser eller evt. uregelmæssigheder i vandforsyningen.

Reservedele.

Information om bestilling af reservedele finder du på: www.grundig.dk

Ved bestilling af reservedele må produktet oplyses. Denne information findes på typeskiltet på produktet.

Anmodning om service.

Grundig har lokale serviceværksteder over hele landet.

Ved tekniske henvendelser så følgende information opgives / fremvises:

- Navn
- Adresse
- Telefon
- Modelbetegnelse
- Serienummer
- Kjøbsdato / Købskvittering
- Fejlbeskrivelse

Grundig Nordic AS
Karenslyst Allé 2
0278 Oslo - NO
Tlf +45 70 80 87 77
[hvitevareservice@grundig.com](mailto:hvidevareservice@grundig.com)
[m www.grundig.dk](http://www.grundig.dk)

Beko Grundig Deutschland GmbH

Rahmannstraße 3

65760 Eschborn

www.grundig.com