

lovio
HOME

PureFry XL Smart fettfreie Fritteuse

DE Betriebsanleitung



Modell: LVAF002BK
Nennspannung: 220-240V~50/60Hz
Nennleistung: 1500 W

Bewahren Sie diese Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an künftige Benutzer des Geräts weiter.

SICHERHEITSFRAGEN



WARNUNG! Gefahr eines elektrischen Schlages



Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht: Heiße Oberfläche!

1. Diese "Sicherheitshinweise für den Gebrauch" enthalten wichtige Informationen, die Sie in die Lage versetzen, das Produkt sicher und korrekt zu benutzen und Verletzungen oder Schäden an Ihrem Eigentum oder dem anderer Personen zu vermeiden.
2. Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse I. Verwenden Sie nur eine Steckdose mit mindestens 10 A und vergewissern Sie sich, dass die Steckdose effektiv geerdet ist und dass die Ausgangsversorgung 220-240 V~, 50/60 Hz beträgt.
3. Dieses Produkt sollte nicht über Zeitschaltuhren angeschlossen werden.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Ziehen, drücken oder hängen Sie nicht am Kabel und halten Sie es von Wärme- und Feuchtigkeitsquellen fern. Stecken Sie keine Fremdkörper wie z. B. Metall in die Öffnung oder den Schlitz zur Wärmeableitung, da es sonst zu Schäden oder Stromschlägen kommen kann.
6. Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels und des Steckers oder eines Defekts an diesem Produkt, stellen Sie den Gebrauch ein und senden Sie es an den Kundendienst des Herstellers. das Produkt zur Reparatur oder zum Austausch in eine Werkstatt bringen, um Gefahren zu vermeiden.
7. Es ist strengstens verboten, das Netzkabel, den Stecker und das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
8. Es ist strengstens untersagt, während des Betriebs irgendwelche Gegenstände auf die Fritteuse zu legen und den Wärmeabgabebereich abzudecken oder zu blockieren, um einen Brand zu vermeiden.
9. Es ist strengstens verboten, geschlossene Behälter zu erhitzen, um Explosionen zu vermeiden.
10. Es ist strengstens untersagt, die Fritteuse in der Nähe von brennbaren Materialien oder Wärmequellen zu verwenden.
11. Die Fritteuse sollte in einer trockenen Umgebung und nicht im Freien betrieben werden.
12. Stellen Sie die Fritteuse auf eine isolierte Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm um sie herum ein.
13. Das Produkt sollte in einem gewissen Abstand zu Wänden, Schränken und brennbaren Materialien verwendet werden, um zu verhindern, dass Ölrauch die Möbel verunreinigt oder das Produkt heiß wird und einen Brand verursacht.
14. Es ist Kindern und Personen mit unvollständigen Gliedmaßen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis strengstens untersagt, dieses Produkt allein zu benutzen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn sich ein Kind in der Nähe befindet. Stellen Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
15. Das Netzkabel darf nicht beschädigt, geknickt, gedehnt oder verdreht werden, es darf nicht mit schweren Gegenständen belastet oder eingeklemmt werden.
16. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, um

die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

17. Wenn die Fritteuse nach dem Gebrauch bewegt werden soll, bewegen Sie sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

18. Verwenden Sie das vom Hersteller gelieferte Zubehör ordnungsgemäß und verwenden Sie kein nicht bestimmungsgemäßes Zubehör.

19. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen oder umfüllen.

20. Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig, um Schäden zu vermeiden; wischen Sie die Heizelemente nicht direkt mit einem Tuch ab.

21. Beim Betrieb dieses Geräts tritt aus dem Luftauslass Dampf mit hoher Temperatur aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass und achten Sie auf die hohe Temperatur des Dampfes.

Die zugängliche Oberfläche dieses Produkts kann während des Betriebs sehr heiß werden.

22. **Warnung:** In diesem Produkt dürfen keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe verwendet werden.

23. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn sich Lebensmittel in ihr befinden.

24. Wenn die Fritteuse während des Betriebs schwarzen Rauch abgibt, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

SICHERHEITSHINWEIS ZUM ERSTEN GEBRAUCH

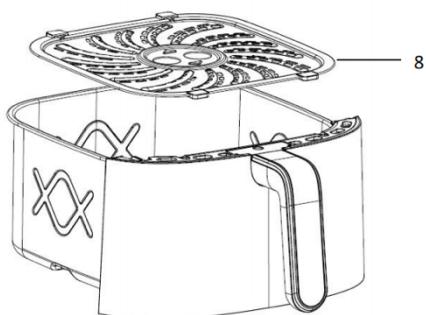
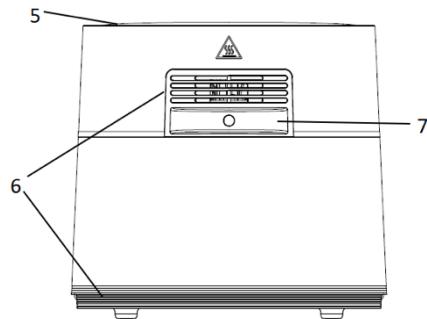
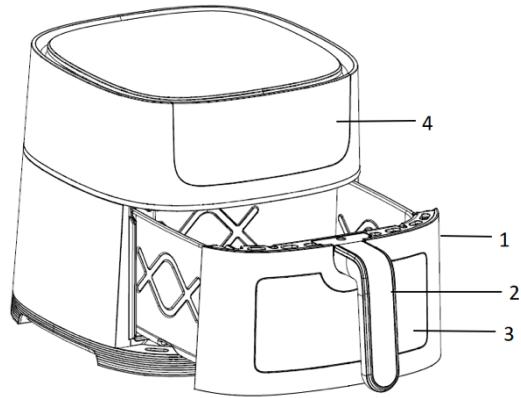
BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR ANDERE BENUTZER AUF.

Entfernen Sie alle Zubehörteile, die sich in der Fritteuse oder in der Verpackung befinden.

Reinigen Sie die Fritteuse, den Korb und den Dampfbehälter mit warmem Wasser, wischen Sie dann das Innere der Fritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sie vor der Verwendung vollständig trocknen. Um die Fritteuse herum sollte genügend Platz sein, um sicherzustellen, dass das Gerät mehr als 20 cm von anderen Gegenständen entfernt ist; es dürfen keine Gegenstände auf der Fritteuse abgestellt werden.

Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, stellen Sie es auf maximale Temperatur und heizen Sie es 10-15 Minuten lang auf, um das Antihaftöl auf der Oberfläche des Heizrohrs der Fritteuse zu entfernen. **Leichte Rauchentwicklung bei der ersten Verwendung ist normal.**

Beschreibung des Produkts



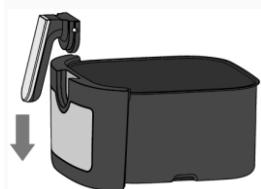
1. Behälter	2. Korbgriff
3. Transparentes Fenster	4. Touch-Bedienfeld
5. Luftansaugung	6. Luftaustrittsöffnungen
7. Stromkabel	8. Fettabscheider

Aufsatz für Frittierkorbgriff:

Der Halter für den Frittierkorb kann aus der Verpackung des Geräts entfernt werden. So befestigen Sie den Griff des Frittierkorbs:

-Entfernen Sie das Papieretikett. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.

-Schieben Sie den Befestigungspunkt am Griff nach unten, bis er einrastet.



-Der Griff des Frittierkorbs muss verriegelt sein und darf sich im verriegelten Zustand nicht lösen.

WICHTIG!

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, da eine falsche Bedienung das Gerät beschädigen kann. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch ausschaltet, wenn der Countdown Null erreicht. Das Gerät kann durch Drücken der Ausschalttaste manuell ausgeschaltet werden; das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden automatisch aus.

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. den Korb und den Ölabscheider mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
- 3 Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem sauberen Tuch ab. Es ist nicht nötig, Öl und Fett zum Braten in die Pfanne zu füllen, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

Verwendung des Geräts

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
3. legen Sie die Zutaten in den Korb.
4. Legen Sie einen Ölabscheider auf den Boden des Korbes.
5. Schieben Sie den Korb in die Fritteuse.

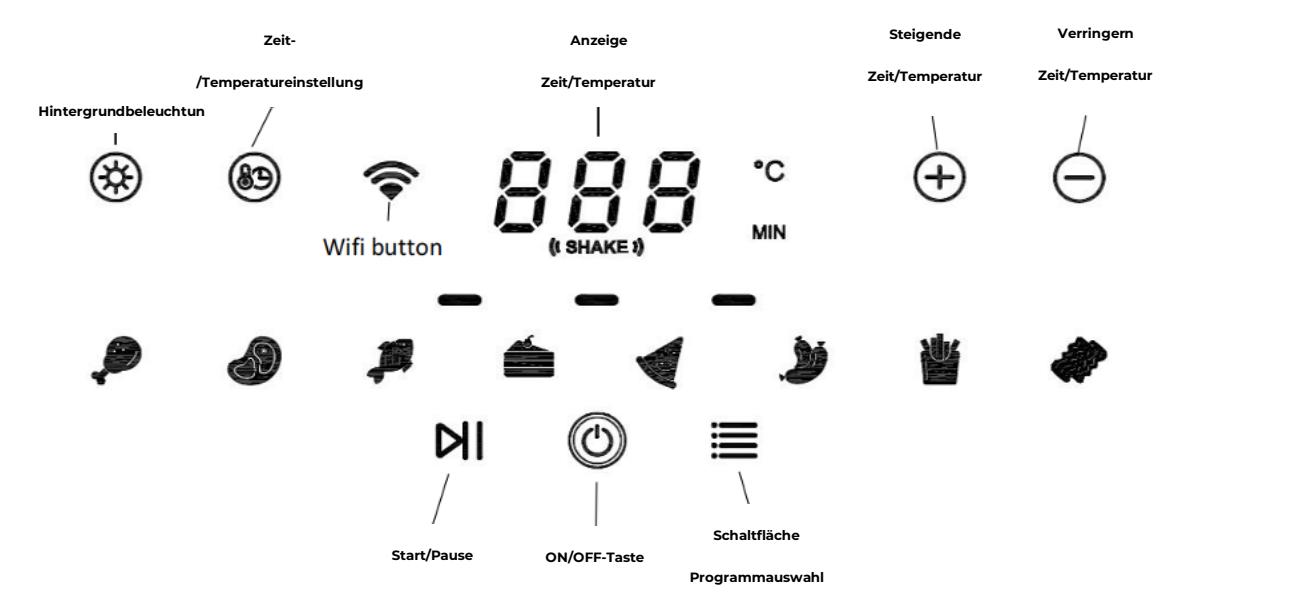
Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Anzeige (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Garguts beeinträchtigen kann,

Hinweis: Berühren Sie den Korb während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß sein kann. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

6. einschalten/ausschalten
7. Touch-Menü zur Funktionsauswahl (insgesamt 8 Funktionen).

Touch-Bedienfeld



Anmerkungen: Es sind 8 Funktionen verfügbar: Hähnchenkeule, Steak, Fisch, Kuchen, Pizza, Wurst, Pommes und Speck. Verwenden Sie die Menütaste  , um verschiedene Gerichte auszuwählen.

Standardprogramme:

Programm	Icon	Temperatur (° C)	Zeit (min)	"SHAKE" Mischen Sie
Standard		185	15	YES
Hähnchenschenkel		200	23	YES
Steak		200	12	YES
Fisch		195	10	
Torte		160	30	
Pizza		185	8	
Würstchen		185	8	
Chips		200	23	YES
Speck		175	12	YES

8. Durch Berühren der Menütaste können Sie das gewünschte Menü auswählen. Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste  , um den Garvorgang zu starten.

Wenn Sie die Zeit oder die Temperatur während des Garvorgangs einstellen möchten, drücken Sie zunächst die Zeit-/Temperaturtaste  . Wenn auf dem Bildschirm die Zeit angezeigt wird, drücken Sie die Taste +/-, um die Zeit pro Druck um 1 Minute zu erhöhen/verringern. Wenn die Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt wird, drücken Sie die Taste +/-, um sie pro Druck um 5 Grad zu erhöhen/verringern.

Hinweise: **Start/Pause-Taste ** : Während des Heißluftfrittierens leuchtet die LED-Anzeige auf und das Display blinkt, wenn diese Taste gedrückt wird. Diese Taste dient als Pausenfunktion. Im Pausenzustand kann das Menü gewechselt werden, um andere Voreinstellungen zu wählen. Wenn diese Taste erneut gedrückt wird, setzt die Fritteuse den Garvorgang fort. Diese Taste hat eine Neustartfunktion.

Menütaste  :

Berühren Sie diese Taste, um verschiedene Garfunktionen auszuwählen. Nach der Auswahl des Menüs drücken Sie die Start-Taste. Wenn Sie zum Beispiel während des Garens von Pommes frites zu Kuchen wechseln möchten, drücken Sie zuerst die Pausentaste  und berühren Sie dann diese Menütaste, um zu einer anderen Garfunktion zu wechseln.

Lichttaste: Durch Berühren dieser Taste  wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet; durch erneutes Berühren dieser Taste wird das Licht ausgeschaltet. Das Licht schaltet sich nach 10 Sekunden automatisch aus.

Schüttelanzeige  :

Die Schüttelanzeige leuchtet auf, wenn der Garvorgang die Hälfte der eingestellten Zeit erreicht hat. Diese Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit, die Speisen im Gerät zu schütteln oder umzudrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Hinweis: Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen und die Lebensmittel schütteln, leuchtet die Schüttelanzeige auf dem Bedienfeld weiter.

9. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe den Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Ziehen Sie dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb dann wieder in die Fritteuse.

10. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein automatisches Bereitschaftssignal ab. Ein 5-faches Signal zeigt an, dass der Garvorgang abgeschlossen ist. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn z. B. auf einen hitzebeständigen Ständer.

Hinweis: Wenn der Timer abläuft, hört das Heizelement auf zu arbeiten, aber das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter, um die heiße Luft sicher auszublasen. Schließlich läutet die Glocke des Timers 5 Mal, um einen letzten Alarm auszulösen.

11. Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.

Hinweis: Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät. Drücken Sie die Temperatur-/Zeitsteuerungstaste, um die Temperatur und die Zeit einzustellen. Drücken Sie dann die Starttaste, um das Gerät zu starten.

12. Zum Herausnehmen von Zutaten (z. B. Rindfleisch, Hähnchen, Fleisch, alle Zutaten mit Originalöl und überschüssiges Öl von Zutaten, die sich am Boden der Pfanne angesammelt haben), verwenden

Sie eine Zange, um die Zutaten einzeln herauszunehmen.

Hinweis: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb umdrehen wollen, da das Öl, das sich am Boden des Korbes sammelt, auf die Zutaten tropft.

13. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung der nächsten Charge.

Verbinden Sie die TUYA APP

1. Installieren Sie die TUYA-App auf Ihrem Smartphone und erstellen Sie ein Benutzerkonto. Legen Sie ein Login-Passwort fest und melden Sie sich bei der App an.



2. Vergewissern Sie sich, dass Sie eine gute WiFi-Abdeckung haben und mit dem Netzwerk verbunden sind, mit dem Sie die Fritteuse verbinden möchten.

3. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten.

4. Drücken Sie die Wi-Fi-Taste  auf dem Bedienfeld. Sie sollte schnell zu blinken beginnen, was anzeigt, dass das Gerät in den Pairing-Modus übergegangen ist.

5. Wählen Sie auf der Hauptregisterkarte der Tuya-App "Gerät hinzufügen". Ihr Gerät sollte sich automatisch mit der App verbinden, folgen Sie einfach den Anweisungen.

6. Die Anwendung versucht, eine Verbindung mit dem Gerät herzustellen. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern.

7. Sobald die Anwendung verbunden ist, ist das Bedienfeld des Geräts über die Registerkarte Home der Anwendung zugänglich.

8. Wenn der Vorgang erfolgreich war, leuchtet das Wi-Fi-Symbol dauerhaft und blinkt nicht mehr.

Achtung!

1. Um Wi-Fi auszuschalten, drücken Sie einfach die Wi-Fi-Taste und die Anzeige blinkt langsam.

2. Wenn Sie das WLAN zurücksetzen möchten, halten Sie die WLAN-Taste 7 Sekunden lang gedrückt und das WLAN wechselt in den Kopplungsmodus. Wenn Sie während dieser Zeit keine Verbindung herstellen, schaltet sich das WLAN nach 30 Minuten automatisch ab.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht für alle Zutaten

die beste Einstellung garantieren.

Da die PureFry-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erhitzt, stört es kaum, wenn die Pfanne während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät genommen wird.

	Min-Max (g)	Zeit (Min)	Tem- peratu- r °C	Schütteln	Achtung
Chips					
Dünne gefrorene Pommes frites	300-700	9-16	200	YES	
Dicke gefrorene Pommes frites	300-700	11-20	200	YES	
Hausgemachte Chips (8X8 mm)	300-800	10-16	200	YES	1/2 Teelöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Chips Steak	300-800	18-22	180	YES	1/2 Teelöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	YES	1/2 Teelöffel Öl hinzufügen
	250	15-18	180	YES	
Kartoffelkassero lle	500	15-18	200	YES	
Steak	100-500	8-12	180		
Frikadellen	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstsemmel	100-500	13-15	200		
Hühnerkeulen	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Imbisse					
Saigon	100-400	8-10	200	YES	Fertige Produkte vor dem Einfrieren verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	YES	Fertige Produkte vor dem Einfrieren verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Fertige Produkte vor dem Einfrieren verwenden
Gefroren Gemüse	100-400	1-10	160		
Torte	300	20-25	160		Verwenden Sie eine Backform
Quiche	400	20-22	180		Verwenden Sie eine

				Backform / Auflaufform
Muffins	300	15-18	200	Verwenden Sie eine Backform
Süße Snacks	400	1-20	160	Verwenden Sie eine Backform / Auflaufform

Leitfaden

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit kann helfen, ein ungleichmäßiges Braten der Zutaten zu verhindern.
- Für einen knusprigen Effekt etwas Öl zu den frischen Kartoffeln geben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten in der Fritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig für schnelle und einfache Snacks. Fertigteig erfordert auch weniger Vorbereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder knusprige oder gefüllte Zutaten frittieren möchten, legen Sie ein Backblech oder eine hitzebeständige Form in den Korb der Fritteuse.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum Erhitzen von Zutaten verwendet werden. Um die Zutaten zu erhitzen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

Pommes frites zubereiten

Um selbstgemachte Chips herzustellen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Die Kartoffeln schälen und in Chips schneiden.
2. Waschen Sie sie gründlich und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. 1/2 Esslöffel Öl oder Olivenöl in eine Schüssel geben, die Chips hineingeben und mischen, bis sie vollständig mit Öl bedeckt sind.
4. Die Pommes frites mit den Fingern oder einem Utensil aus der Schüssel nehmen, damit überschüssiges Öl in der Schüssel bleibt. Die Pommes frites in den Korb der Fritteuse legen.
5. Die Pommes frites gemäß den Anweisungen in diesem Abschnitt frittieren.

Reinigung

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Reinigen Sie den Korb, die Bratwanne oder das Innere des Geräts nicht mit Metallgegenständen oder Scheuermitteln, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Hinweis: Entfernen Sie den Korb, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Behälter und den Fettabscheider mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Verbleibende Verschmutzungen können mit einer Entfettungsflüssigkeit entfernt werden.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb haftet, füllen Sie ihn mit heißem Wasser und Spülmittel und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Lösung von Problemen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
Das Gerät funktioniert nicht.	Timer nicht eingestellt	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Einschaltzeit ein.
In einer Heißluftfritteuse frittierte Zutaten werden nicht gekocht.	Die Anzahl der Zutaten im Korb ist zu hoch.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gebraten.
In einer Heißluftfritteuse frittierte Zutaten werden nicht gekocht.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" unter "Verwendung des Geräts").
Die Zutaten werden in einer Luftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Einige Arten von Zutaten sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Gestapelte Zutaten (z. B. Chips) sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt "Einstellung" im Kapitel "Verwendung des Geräts".

Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben die Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie die Snacks aus dem Ofen oder bepinseln Sie sie leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich bekomme die Pfanne nicht richtig in das Gerät.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
Ich bekomme die Pfanne nicht richtig in das Gerät.	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie den Korb gegen die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten die fetthaltigen Zutaten vor.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten in einer Fritteuse tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt Rauch und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
Es kommt Rauch aus dem Gerät.	Die Pfanne hat noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen des Fetts in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt wird.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig frittiert.	Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Brennen nicht richtig gewaschen.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Frische Pommes frites sind beim Frittieren nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen gut abgetrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen in kleinere Stücke, um einen knusprigeren Effekt zu erzielen. Für einen knusprigeren Effekt ein wenig mehr Öl hinzufügen.

SERVICE-HOTLINE

Tel.: +48 22 123 96 60 oder E-Mail: serwis@manta.com.pl

Montag bis Freitag, 9.00 bis 17.00 Uhr

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an den Produktspezifikationen vorzunehmen.



Manta S.A. erklärt hiermit, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und anderen Bestimmungen der Richtlinien des so genannten "Neuen Konzepts" der Europäischen Union entspricht.



Das Gerät ist mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallbehälters gekennzeichnet, in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU und dem polnischen Gesetz vom 11. September 2015. (Gesetzblatt 2015 Punkt 1688) über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen am Ende ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt oder weggeworfen werden. Der Nutzer ist verpflichtet, Elektro- und Elektronik-Altgeräte bei einer ausgewiesenen Stelle abzugeben, wo diese gefährlichen Abfälle recycelt werden. Die getrennte Sammlung dieser Art von Abfällen und die ordnungsgemäße Verwertung tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei. Das ordnungsgemäße Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten wirkt sich positiv auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt aus. Für Informationen darüber, wo und wie Elektro- und Elektronik-Altgeräte umweltgerecht entsorgt werden können, sollte sich der Benutzer an die zuständige örtliche Behörde, die Abfallsammelstelle oder die Verkaufsstelle wenden, bei der er das Gerät erworben hat.

Achtung!

Änderungen des Produktdesigns und der technischen Spezifikationen sind ohne vorherige Ankündigung vorbehalten. Dies gilt insbesondere für technische Daten, Software, Bilder und das Benutzerhandbuch. Dieses Benutzerhandbuch dient als allgemeine Orientierung für den Betrieb des Produkts. Der Hersteller und der Vertreiber übernehmen keine Haftung für Ungenauigkeiten, die sich aus Fehlern in den Beschreibungen dieses Benutzerhandbuchs ergeben.