

# Salente

## Ario



### GEBRAUCHSANLEITUNG - TEIL HEISSLUFTFRITTEUSE

Vor dem Gebrauch eines neuen Geräts  
lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum  
späteren Nachschlagen auf



**ACHTUNG**  
**VOR DEM GEBRAUCH**  
wärmen Sie das Gerät für  
**10 Minuten ohne**  
**Lebensmittel vor. Aus dem**  
**Gerät können der**  
**unschädliche Rauch und**  
**der unangenehme Geruch**  
**austreten.**

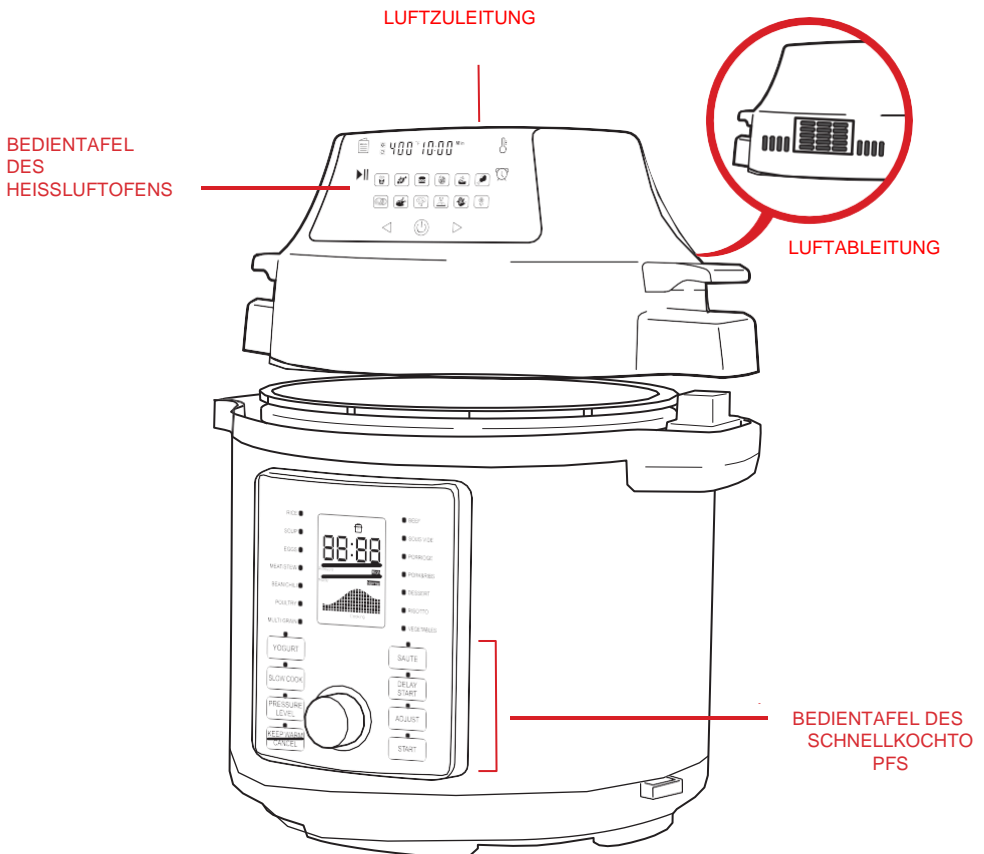
# HINWEIS

- Damit es zu keiner Beschädigung des Geräts und zu keiner Verletzung der Personen kommt, achten Sie auf alle Sicherheitshinweise und Warnungen.
- Erlauben Sie den Kindern nicht, mit dem Gerät zu arbeiten. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite der Kinder auf.
- Bringen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche an.
- Das Gerät ist nur zum inneren Gebrauch im Haushalt.
- VERWENDEN SIE dieses Gerät NICHT, wenn Sie einen Herzschrittmacher, einen Hörapparat oder ähnliche medizinische Hilfsmittel haben. Vor dem Gebrauch dieses Gerät ziehen Sie einen Facharzt zu Rate.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Steckdose ab, wenn es ohne Aufsicht oder vor der Zugabe/Wegnahme des Zubehörs und vor der Reinigung ist.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Spannung der Spezifikationen entspricht.
- Zur Verhinderung der Verwicklung oder des Stolperns steht ein kurzes abtrennbares Speisekabel zur Verfügung.
- Die Verwendung des Verlängerungskabels wird nicht empfohlen, denn es kann überhitzt werden und das Risiko der Brandentstehung verursachen.
- Wenn das Verlängerungskabel verwendet wird, vergewissern Sie sich, dass die Stromleistung mit dem Gerät kompatibel ist, ob der Stecker geerdet und so angebracht ist, dass das Stolpern daran unbewusst verhindert wird.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung von den Personen (einschließlich der Kinder) mit den erniedrigten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, wenn ihnen keine Aufsicht und keine Anweisungen bezüglich des Gebrauchs des Geräts von der für deren Sicherheit verantwortlichen Person geleistet wurden.
- Wenn einige Teile fehlen, wenn sie zerbrochen, beschädigt oder abgenutzt sind, hören Sie auf, dieses Gerät zu benutzen, bis die Reparaturen beseitigt werden und/oder Ersatzteile vom Hersteller installiert werden.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht in der Weise, die im Widerspruch zu den Anweisungen des Herstellers ist, es könnte zum Verlust der Garantie für das Produkt kommen.
- Die unrichtige Behandlung oder Manipulation können zur Beschädigung des Vermögens oder der Personen führen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einem gut gelüfteten Ort in dem genügenden Abstand von heißen Oberflächen, brennbaren Materialien (z.B. Gardinen und Tischtücher) und vom feuchten Umfeld angebracht ist.
- Legen Sie das Gerät auf die Oberfläche der Kochplatte nicht.
- Manipulieren Sie mit dem Speisekabel über keine scharfen Kanten/Ecken und über keine heiße Oberfläche.
- Ziehen Sie und übertragen Sie das Gerät am Speisekabel nicht.
- Legen Sie das Speisekabel in die Nähe der Lüftungsöffnungen nicht, wenn das Gerät im Betrieb ist.
- Berühren Sie und seien Sie in der Nähe der Lüftungsöffnung dieses Geräts nicht, wenn es im Betrieb ist.
- Beim Betrieb des Geräts überdecken Sie weder die Zuleitung, noch die Ableitung der Luft.
- Überdecken Sie das Gerät niemals mit anderen Gegenständen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zur Beschädigung des Steckers, des Hauptkabels oder des Geräts selbst kommt.
- Während des Betriebs setzen Sie den Stecker oder das Kabel keinen hohen Temperaturen aus.
- Wenn sich das Kabel erwärmt, halten Sie den Betrieb dieses Geräts an.
- Tauchen Sie dieses Gerät nicht ins Wasser, spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser, spritzen Sie darauf kein Wasser und bewahren Sie es im nassen/feuchten Umfeld auf (das bezieht sich auf das Zubehör nicht).
- Überschütten Sie die elektrischen Komponenten oder Konnektoren nicht mit Wasser.
- Ziehen Sie den Stecker nicht heraus, wenn Sie nasse Hände haben.
- Während des Betriebs bewegen Sie mit dem Gerät nicht und schütteln Sie damit auch nicht.
- Während des Betriebs berühren Sie die heißen Oberflächen / den Innenraum des Geräts nicht.
- Während des Kochens oder unmittelbar nach dem Kochen berühren Sie das Zubehör nicht. Zur Verlegung des potentiell heißen Zubehörs benutzen Sie immer Küchenhandschuhe.
- Legen Sie in die Lüftungsöffnungen keine Metall- und anderen leitfähigen Materialien ein, denn es droht die Gefahr des Stromschlags.
- Benutzen Sie kein anderes Zubehör und keine andere Ausrüstung als Originalzubehör und Ausrüstung.

- Benutzen Sie dieses Gerät mit dem externen Timer oder dem Fernbedienungssystem nicht.
- Legen Sie in das Gerät keine brennbaren Gegenstände ein, wie Papier oder Kunststoff sind.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker in die Steckdose in der Wand nicht ordentlich angeschlossen ist.
- Benutzen Sie dieses Produkt nicht, wenn Sie während des Betriebs irgendwelche Probleme antreffen.
- Teilen Sie die Steckdose mit keinen anderen Geräten mit, denn es droht die Gefahr der Beschädigung der Steckdose oder der Brandverursachung.
- Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker (ein Stift breiter als der andere), also der Stecker muss richtig so aufgerichtet werden, dass er in den Stecker des Geräts einsinkt.
- Bei der Benutzung des Geräts und bei dem Herausnehmen der Speisen passen Sie auf den heißen Dampf und auf die Luft auf, die aus dem Gerät austreten.
- Wenn Sie den aus dem Gerät heraustretende Rauch bemerken, schalten Sie den Stecker von der Steckdose sofort ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs dieses Geräts vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz abgetrennt ist.
- Vor der Demontage oder Reinigung lassen Sie das Gerät für die Dauer von 30 Minuten abkühlen.
- **Überhitzungsschutz:** Das Gerät wird nicht funktionieren, wenn der Überhitzungsschutz aktiviert wird. Vor dem erneuten Anlauf ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus und warten Sie, bis das Gerät vollständig abkühlt.

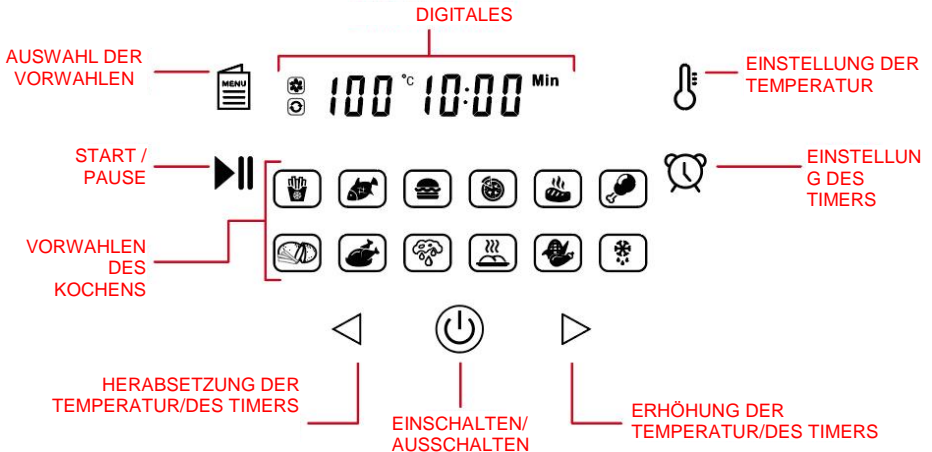
## Hauptschema

- DECKEL DES HEISSLUFTOFENS



# Bedienfeld

- **EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN:** Drücken Sie zum Einschalten/Ausschalten; die Ausgangseinstellung ist 180 °C und 15 Minuten
- **AUSWAHL DER VORWAHLEN:** Drücken Sie zum Umschalten der Kochvorwahlen
- **DIGITALES DISPLAY.** Es zeigt die Temperatur und die Zeit an



VORWAHL DES KOCHENS	TEMPERATUR (°C)	MINUTEN
Tiefgefrorene Pommes Frites	200	15
Fisch	160	15
Hamburger	185	13
Pizza	185	15
Steak	175	25
Hühnerkeulen	200	22
Frische Pommes frites	160	30
Huhn	180	40
Trocknen	80	2 Stunden
Grillen	160	10
Gemüse	180	15
Auftauen	50	5

LEBENSMITTEL	MIN-MAX MENGE (g)	ZEIT (MIN.)	TEMPERATUR (°C)	ZUSATZINFORMATIONEN
<b>KARTOFFELN UND POMMES FRITES</b>				
Dünne tiefgefrorene Pommes Frites	350 - 600	15-16	200	
Dicke tiefgefrorene Pommes Frites	350 - 600	15-20	200	
Hausgemachte Pommes Frites	350 - 600	10-16	200	Geben Sie 1/2 Essslöffel Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelstücke	350 - 600	10-24	180	Geben Sie 1/2 Essslöffel Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelwürfel	350 - 600	10-24	180	Geben Sie 1/2 Essslöffel Öl hinzu
Kartoffelplätzchen	200	15-18	180	
Gratinierte Kartoffeln	450	15-18	200	
<b>FLEISCH UND GEBLÜGEL</b>				
Steak	100 - 500	8-12	180	
Schweinskotelett	100 - 500	10-14	180	
Hamburger	100 - 500	7-14	180	
Röllchen mit Würstchen	100 - 500	13-15	200	
Hühnerkeulen	100 - 500	18-22	180	
Hühnerbrust	100 - 500	10-15	180	
<b>SNACKS</b>				
Frühlingsröllchen	100 - 300	15-20	200	Benutzen Sei ein Halbfabrikat
Tiefgefrorene Hühnernuggets	100 - 500	4-17,5	200	Benutzen Sei ein Halbfabrikat
Tiefgefrorene Fischfinger	100 - 500	6-10	200	Benutzen Sei ein Halbfabrikat
Tiefgefrorene Mozzarella- Stäbchen	100 - 500	8-10	180	Benutzen Sei ein Halbfabrikat
Tiefgefrorene Zwiebelringe	450	15	200	Benutzen Sei ein Halbfabrikat
Gefülltes Gemüse	100 - 500	10	160	

LEBENSMITTEL	MIN-MAX MENGE (g)	ZEIT (MIN.)	TEMPERATUR (°C)	ZUSATZINFORMATIONEN
<b>BACKEN</b>				
Torte	250	20-25	160	
Quiche	350	20-22	180	
Muffins	250	15-18	200	
Süße Leckerbissen	350	20	160	

## Vorbereitung

1. Bringen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche an und schließen Sie es in die Steckdose in der Wand an.

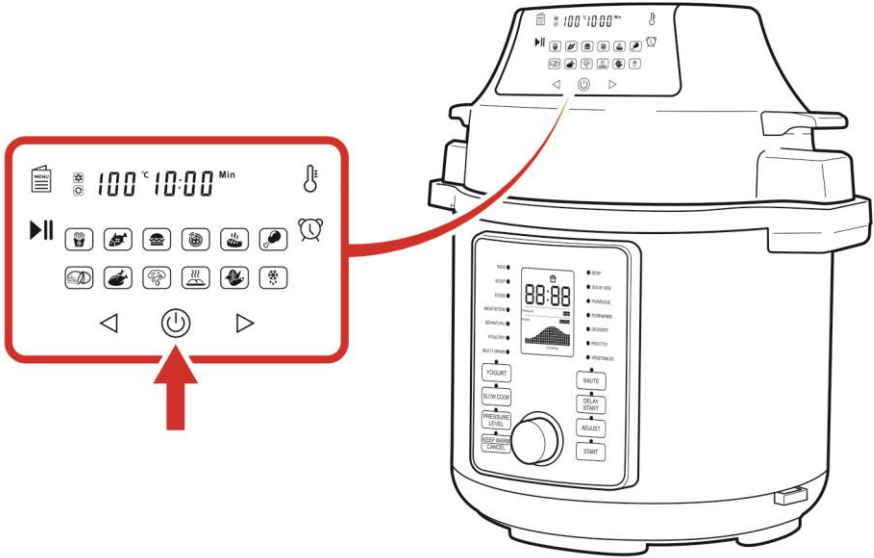
- Während des Betriebs lassen Sie den freien Raum um das Gerät von mindestens 13 cm.
- Vergewissern Sie sich, dass das Speisekabel die genügende Länge hat, damit es in die Steckdose bequem eingeschoben werden kann.



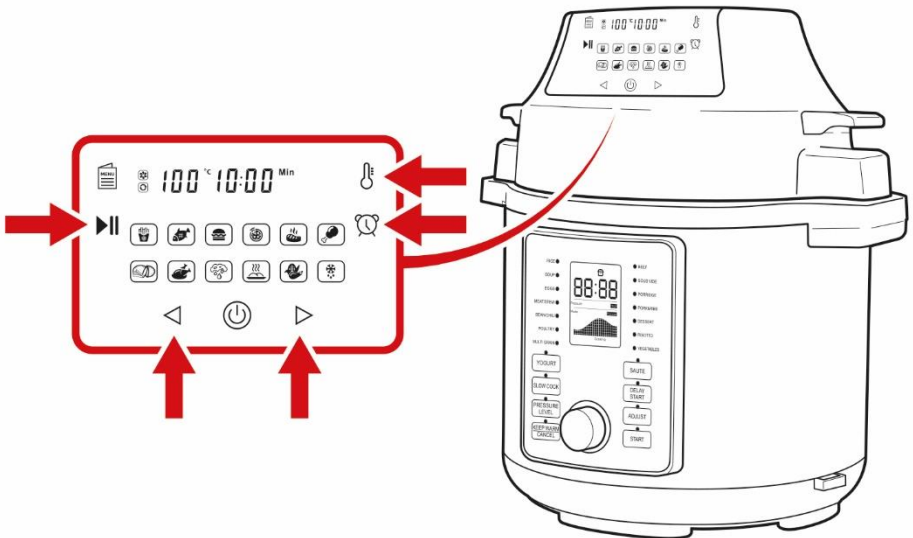
**BEMERKUNG:** Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, Seife und einem nicht abrasiven Schwamm. Wischen Sie den Innen- und Außenteil des Geräts mit dem sauberen trockenen Tuch ab. Überprüfen Sie, ob vom Gerät alle Aufkleber und Schilder aus der Verpackung beseitigt sind.

**2. Heißluftofen:** Stellen Sie die erforderliche Temperatur und den Timer auf 10 Minuten ein. Drücken Sie die Taste Start für das Vorwärmen des Geräts

3.



**Heißluftofen:** Stellen Sie die erforderliche Temperatur und den Timer auf 10 Minuten ein. Drücken Sie die Taste Start für das Vorwärmen des Geräts





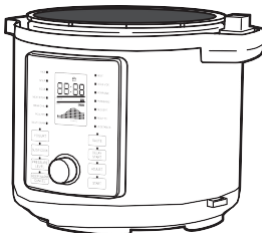
# Kochen

1. Legen Sie die Zutaten in das erforderliche Zubehör und dann in den Innentopf ein.

- Überfüllen Sie weder das Zubehör, noch den Topf.
- Benutzen Sie zum Einlegen des Zubehörs/des Topfs ins Gerät die Küchenhandschuhe.



2. Wählen Sie den Deckel zum Gebrauch des Geräts als einen Heißluftofen aus.



- Bringen Sie den Deckel des Ofens auf das Gerät an und die Bedienelemente leuchten auf.

3. Drücken Sie die Taste Einschalten/Ausschalten.



4. Wählen Sie die Vorwahl des Kochens aus und/oder wählen Sie die Einstellung des Kochens manuell aus.



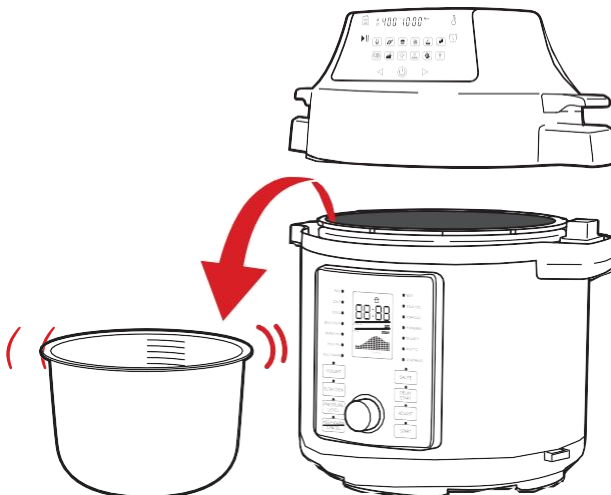
5. Durch das Drücken der Taste Start starten Sie das Kochen.

- Im Bedarfsfalle halten Sie das Kochen an und Sie können

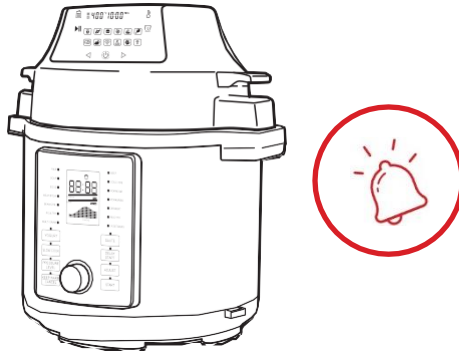


6. **Heißluftofen:** Kochen Sie die Speise gleichmäßig in der folgenden Weise:

- Schütteln Sie das Gericht oder drehen Sie es um
  - Zum Herausziehen des Topfs aus dem Gerät benutzen Sie Küchenhandschuhe und schütteln/drehen Sie das Gericht um.
  - Geben Sie den Topf in das Gerät zurück und setzen Sie das Kochen fort.



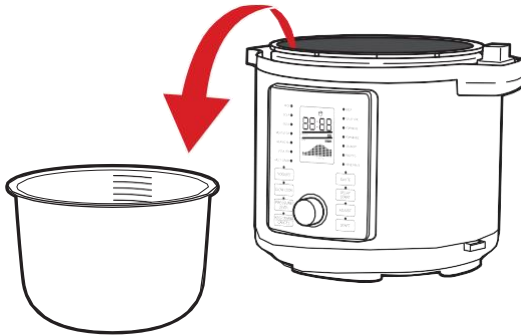
7. Das Kochen ist abgeschlossen, wenn der Timer den Wert 0 erreicht. Das Gerät gibt den Ton aus und schaltet sich aus oder wird das Gericht warm halten.



8. Zum Herausnehmen des Zubehörs/des Topfs und zum Abnehmen des Gerichts benutzen Sie die Küchenhandschuhe.

**BEMERKUNG:** Vergessen Sie nicht, das Zubehör/den Topf auf eine stabile Oberfläche außerhalb der Reichweite der brennbaren Gegenstände anzubringen.

Nach der Beendigung des Kochens schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es vom Stromnetz ab. Bewegen Sie mit dem Gerät nicht und legen Sie es auf seine Stelle nicht, bis es vollständig abgekühlt ist.



## Kochen

- Zur Verlegung des potentiell heißen Zubehörs benutzen Sie immer Küchenhandschuhe.
- Überfüllen Sie weder das Zubehör, noch das Gerät.
- Während des Vorwärmens legen Sie ins Gerät keine Lebensmittel ein.
- Kleinere Zutaten erfordern die ein wenig kürzere Kochzeit als größere Zutaten.
- Das Durchschütteln oder das Umdrehen der Gerichte während des Kochens kann das ungleichmäßige Kochen verhindern helfen.
- Stellen Sie den Timer auf die halbe Kochzeit so ein, dass das Gerät bekannt gibt, wenn es an der Zeit ist, das Gericht durchzuschütteln oder umzudrehen.
- Kochen Sie die Gerichte nicht zu lange und verbrennen Sie auch nicht.
- Essen Sie keine verbrannten Gerichte. Beseitigen Sie alle Reste der verbrannten Lebensmittel.
- Sie können eine kleine Menge Öl zur Lieferung der Knusprigkeit benutzen, geben Sie jedoch keine übermäßige Menge zu.
- Der fertige Teig erfordert die kürzere Kochzeit als der hausgemachte Teig.

# Reinigung und Lagerung

- Vor der Demontage oder Reinigung schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es für die Dauer von 30 Minuten abkühlen.
- Nach jedem Gebrauch reinigen Sie das Gerät, die herausnehmbaren Teile und das Zubehör.
- Wischen Sie den Außen- und Innenteil des Geräts mit einem weichen Tuch und warmem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser, mit einem feinen Reinigungsmittel und mit einem nicht abrasiven Schwamm oder Tuch. Wenn es nötig ist, tauchen Sie die Teile in heißes Wasser ein.
- Nur das Zubehör ist in die Geschirrspülmaschine geeignet. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit ein.
- Zur Reinigung des Geräts benutzen Sie keine starken, korrosiven Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gerät mit keinem Metallwerkzeug und mit keinen abrasiven Reinigungsmitteln.
- Sobald die Teile vollständig trocken sind, stellen Sie das Gerät erneut zusammen und lagern Sie es auf einer kühlen und trockenen Stelle ein.

<b>Nennspannung</b>	220 - 240 V
<b>Nennfrequenz</b>	50 Hz
<b>Leistung der Heißluftfritteuse</b>	1500 W

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen	Schließen Sie an eine geerdete Steckdose an
	Der Timer ist nicht eingestellt	Stellen Sie den Timer ein
	Der Deckel ist nicht geschlossen	Schließen Sie den Deckel vollständig
Geschmorte Zutaten sind nicht fertig	Zu viele Zutaten	Legen Sie ins Zubehör/den Topf kleinere Dosen ein
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig, die Kochzeit ist zu kurz	Erhöhen Sie die Temperatur, erhöhen Sie die Kochzeit
Die Zutaten sind ungleichmäßig geschmort	Die Dosis der Zutaten ist zu groß und die Zutaten liegen aufeinander	Tauschen Sie einige Zutaten um oder schütten/drehen Sie das Gericht in der Halbzeit des Kochens
	Die Zutaten sind nicht frisch oder sind nicht richtig zubereitet	Vergewissern Sie sich, dass Sie frische Zutaten benutzen, und bereiten Sie sie richtig zum Schmoren (geben Sie Öl usw. zu)
	Bestimmte Zutaten sind zur Benutzung in der Heißluftfritteuse besser	Benutzen Sie frische Zutaten oder fertige Snacks (Halbfabrikate)

Geschmortes Essen ist nicht knusprig	Es ist nötig, ein wenig Öl zuzugeben	Überstreichen Sie die Zutaten mit ein wenig Öl
	Zutaten sind feucht	Trocknen Sie die Zutaten vor dem Kochen aus
Aus dem Gerät tritt der weiße Rauch heraus	Das Essen in der Fritteuse ist fett	Eine kleine Menge des weißen Rauchs ist normal, wischen Sie die Lebensmittel ab, damit Sie das überflüssige Öl beseitigen
	Das Zubehör beinhaltet weiter die Reste des Fetts aus der vorherigen Nutzung	Reinigen Sie das Zubehör ordentlich