



# Russell Hobbs



26510-56

 [www.russellhobbs.com](http://www.russellhobbs.com)

GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

HU

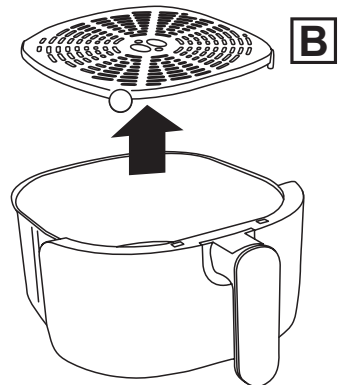
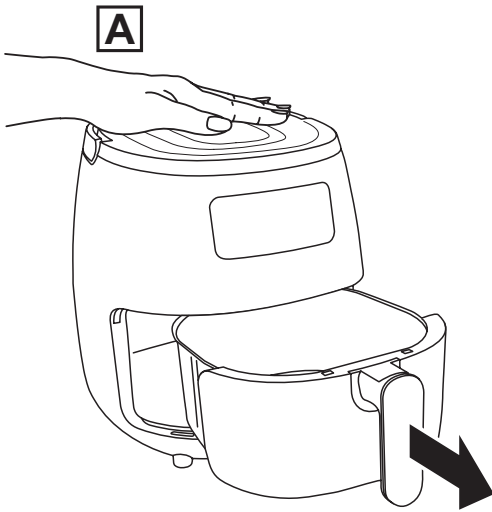
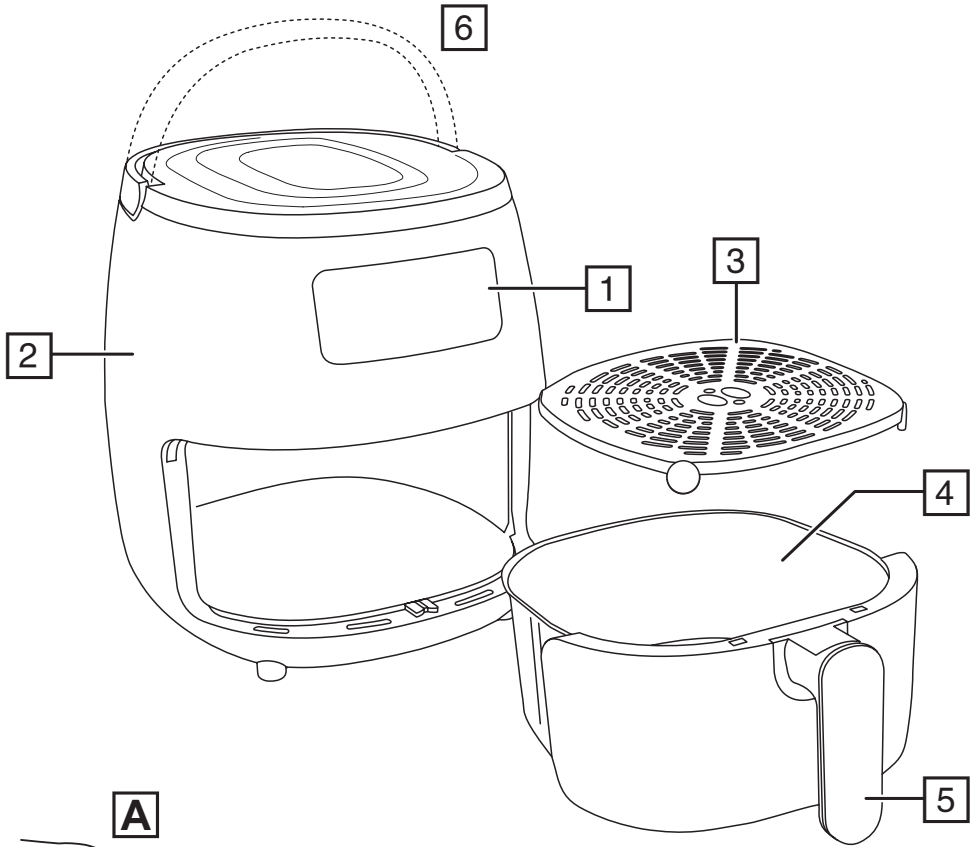
TR

RO

BG

UA

AE



Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.


---

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

Brot kann verbrennen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

 Die Oberflächen des Geräts erhitzen sich während des Gebrauchs.

 Nicht in Flüssigkeiten tauchen.

Falls das Kabel beschädigt ist, tauschen Sie das Gerät um, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen.
- Halten Sie Abstand zur Abzugsöffnung an der Rückseite des Geräts – heiße Luft strömt aus.

**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

---

## BESTANDTEILE

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. Sensor-Touch-Bedienfeld und Anzeige | 4. Korb       |
| 2. Gehäuse                             | 5. Griff      |
| 3. Grillplatte                         | 6. Tragegriff |

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie die abnehmbaren Teile per Hand ab, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Beim erstmaligen Gebrauch der Heißluftfritteuse kann es zur Entstehung von Rauch oder einem unangenehmen Geruch in den ersten paar Minuten der Zubereitungszeit kommen. Das ist völlig normal. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet wird.

## VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, gerade und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie um das gesamte Gerät herum einen Abstand von mindestens 50 mm.
- Legen Sie Ofenhandschuhe (oder ein Geschirrhandtuch) griffbereit, verwenden Sie eine hitzebeständige Küchenzange aus Kunststoff und stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte oder einen großen Teller ab.
- Hinweis: Verwenden Sie keine Küchenzange aus Metall, da dies zu Schäden an der Beschichtung führen kann. Wir raten dazu, ausschließlich hitzebeständige Küchenzangen aus Kunststoff oder mit Silikonbeschichtung zu verwenden.

### So entnehmen Sie den Korb aus dem Gehäuse

1. Halten Sie das Gehäuse oben fest.
2. Halten Sie den Griff vom Korb mit der anderen Hand fest.
3. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse heraus (Abb. A).
4. Stellen Sie den Korb auf einer hitzebeständigen Matte ab.

### So entnehmen Sie die Grillplatte:

1. Nehmen Sie Speisen aus dem Korb mit einer hitzebeständigen Küchenzange aus Kunststoff heraus.
2. Lassen Sie den Korb und die Grillplatte abkühlen.
3. Halten Sie die Grillplatte unter Verwendung von Ofenhandschuhen in der Mitte fest und ziehen Sie sie aus dem Korb heraus (Abb. B).

## DIGITALER TOUCHSCREEN

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	An/Aus
	Einzelne Schritte im Auto-Cook-Menü
	Auto-Cook-Funktionen: Pommes, Schwein, Garnelen, Backen, Huhn, Steak, Fisch
	In Verbindung mit der + oder - Taste passen Sie damit die Zubereitungstemperatur an.
	In Verbindung mit der + oder - Taste passen Sie damit die Zubereitungszeit an.
	Erhöhen/Verringern
	Zeit-/Temperatur-Anzeige

## AUTO-COOK-FUNKTIONEN

Ihre Heißluftfritteuse verfügt über 7 automatische Zubereitungsfunktionen (Auto-Cook) sowie einem manuellen Zubereitungsmodus. Sie können die standardmäßig eingestellten Zubereitungszeiten und -temperaturen nach Bedarf anpassen.

Funktion		Standardzubereitungszeit (min)	Standardtemperatur (°C)
Pommes		25	200
Schwein		22	180
Garnelen		15	180
Backen		30	155
Huhn		20	180
Steak		12	200
Fisch		15	175
Manuell	-	15	200

## SO NEHMEN SIE ANPASSUNGEN VOR

1. Wird das Gerät das erste Mal an das Stromnetz angeschlossen, leuchten sämtliche Symbole auf dem Touchscreen einige Sekunden lang auf. Anschließend leuchtet dann nur noch das An/Aus-Symbol (⏻).
2. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol (⏻), um die Heißluftfritteuse einzuschalten. **Der manuelle Zubereitungsmodus** ist automatisch voreingestellt und die standardmäßig eingestellte Zubereitungszeit und -temperatur (15 Minuten, 200°C) werden auf dem Display angezeigt.
3. Sie können jetzt eine Auto-Cook-Funktion auswählen oder den manuellen Zubereitungsmodus verwenden.

### So wählen Sie eine Auto-Cook-Funktion aus

1. Tippen Sie auf das Menü (☰) Symbol, um sich die einzelnen Zubereitungsfunktionen anzeigen zu lassen.
2. Jedes Mal, wenn Sie auf das Menü-Symbol tippen, wird eine neue Zubereitungsfunktion angezeigt und das entsprechende Symbol zu dieser Funktion leuchtet auf.

### So wählen Sie den Manuellen Zubereitungsmodus

1. Tippen Sie solange auf das Menü (☰) Symbol, bis keines der Symbole mehr leuchtet.

### So passen Sie die Zubereitungszeit oder -temperatur an

1. Sobald Sie den gewünschten Zubereitungsmodus ausgewählt haben, tippen Sie auf das (ⓘ) Symbol und anschließend auf das (⊕) und (⊖) Symbol, um die Zubereitungstemperatur wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern.
2. Um die Zubereitungszeit anzupassen, tippen Sie auf das (⊙) Symbol und anschließend auf das (⊕) und (⊖) Symbol, um die Zubereitungszeit wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern.

---

## SO VERWENDEN SIE IHR GERÄT

- Ihre Heißluftfritteuse setzt Heißluft und Strahlungswärme für die Zubereitung ein.

### Vorheizen

- Wir empfehlen Ihnen, die Heißluftfritteuse im Manuellen Zubereitungsmodus oder immer dann, wenn dies erforderlich ist, 5 Minuten lang vorzuheizen.
1. Wählen Sie den Manuellen Zubereitungsmodus aus, falls dieser noch nicht eingestellt ist.
  2. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 5 Minuten ein.
  3. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol (⏻), um das Vorheizen zu starten.
  4. Auf Ihrer Heißluftfritteuse werden abwechselnd die Zubereitungszeit und die Temperatur angezeigt.
  5. Ist die Zubereitungszeit abgelaufen, piept Ihre Heißluftfritteuse fünf Mal und schaltet sich aus.

### Zubereitung

1. Setzen Sie die Grillplatte in den Korb.
2. Legen Sie die gewünschten Speisen in den Zubereitungskorb. Legen Sie nicht zu viele Zutaten in den Korb, damit die heiße Luft zwischen den Zutaten zirkulieren kann.
3. Schieben Sie den Korb zurück in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, bis er einrastet und bündig mit dem Gehäuse der Heißluftfritteuse abschließt. Ihre Heißluftfritteuse ist erst dann betriebsbereit, wenn der Korb ordnungsgemäß eingesetzt wurde.
4. So wählen Sie die gewünschten Einstellungen zur Zubereitung aus.
5. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol (⏻), um die Zubereitung zu starten.
6. Sie können die Zubereitung jederzeit durch Tippen auf das (⏻) Symbol beenden.
7. Ist die Zubereitungszeit zur Hälfte abgelaufen, nehmen Sie den Korb heraus, schütteln Sie ihn und/ oder wenden Sie die Zutaten und setzen Sie den Korb anschließend wieder in das Gehäuse ein, damit der Zubereitungsprozess fortgesetzt werden kann. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig gegart und schön knusprig werden.
8. Sobald die Zubereitungszeit abgelaufen ist, piept der Timer fünf Mal und das Gerät wird ausgeschaltet.
9. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gar sind.
10. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte.

### Hinweise

- Wir raten Ihnen dazu, die Speisen mit Hilfe einer Küchenzange aus dem Korb zu nehmen. Es ist hingegen nicht ratsam, den Korb auszukippen, da hierbei Ölrreste mit heraustropfen können.
- ACHTUNG: Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl von den Zutaten absetzen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Pfanne aus dem Korb nehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, sobald die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Ihre Heißluftfritteuse schaltet sich ab, wenn Sie den Korb herausnehmen.
- Sobald Sie den Korb wieder in das Gehäuse einsetzen, schaltet sich die Heißluftfritteuse erneut ein und der Zubereitungsprozess wird an der Stelle, an der er unterbrochen wurde, wieder fortgesetzt.
- Hat die letzte Minute vom Zubereitungsprozess begonnen, blinkt auf dem Display '00'. Das bedeutet, dass die Zubereitungszeit nur noch weniger als 1 Minute beträgt.

---

## ZEITEN FÜR MANUELLE ZUBEREITUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Nur als Orientierung zu verstehen.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.



<b>Lebensmittel</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Zeit (min)</b>	<b>Anmerkungen</b>
Pommes	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Kartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Süßkartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Folienkartoffel / Ofenkartoffel	180	30-40	Für eine knusprige Schale mit Öl einpinseln
Röstkartoffeln	180	25-35	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer, zerkleinertem Rosmarin (optional) und Öl wenden
Mediterraner Gemüsemix	180	6-10	In gleichgroße Stücke schneiden, ca. 1 - 2 cm große Stücke, in Öl wenden und würzen
Hühnerbrust	180	15-20	
Hühnerkeulen	180	25-30	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Chicken Wings	180	23-28	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Burger	180	8-12	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Würste	180	8-12	
Schweinekotelet	200	10-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Lachsfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Weißes Fischfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Münsterländer Wurstbrötchen	200	13-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Frühlingsrolle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
<b>Gefroren</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Zeit (min)</b>	<b>Anmerkungen</b>
Pommes	200	15-20	
Kartoffelspalten	200	15-20	
Pommes Frites	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fischfilets	200	10-12	
Fischstäbchen	180	6-10	
Zwiebelringe	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Hinweis: Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Schweinefleisch) kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist ganz normal, wenn Ölrreste bei hoher Temperatur zubereitet werden. Die Rauchbildung kann durch das Verringern der Temperatur möglicherweise reduziert werden.

---

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie alles abkühlen.

### Korb und Grillplatte

1. Sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist, nehmen Sie den Korb zur Reinigung aus dem Gehäuse der Fritteuse heraus.
  2. Wischen Sie das Innere des Gehäuses aus, um etwaige Krümel oder Rückstände zu entfernen, wischen Sie jedoch NICHT die Heizelemente, die sich oben am Gehäuse befinden, ab.
  3. Nehmen Sie die Grillplatte aus dem Korb.
  4. Schütten Sie Lebensmittelrückstände und Ölreste weg und wischen Sie Grillplatte und Korb vor der Reinigung in warmem Seifenwasser mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse einsetzen.
- Der Korb und die Grillplatte können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

### Äußere Flächen

- Säubern Sie das Äußere mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.

---

## RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

