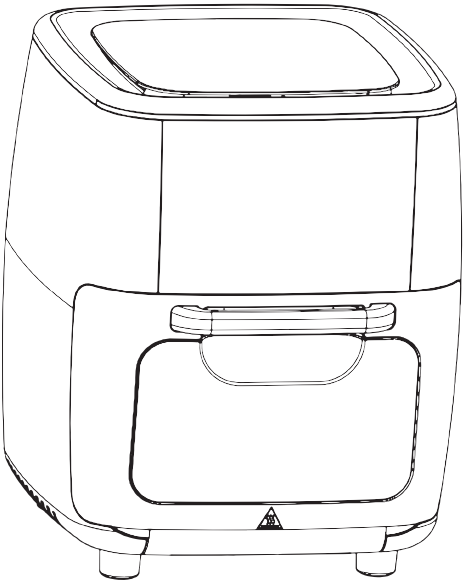
homesmart®

Heißluftofen GSE 021

Bedienungsanleitung



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung aufmerksam durch.

modell: GSE021

Wichtige Sicherheitshinweise

LESEN SIE SICH DIE FOLGENDEN WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE ZUSAMMEN MIT DER BEIGEFÜGTEN BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF, BEVOR SIE DAS PRODUKT VERWENDEN.

Das Produkt enthält Elektronik- und Heizelemente. Tauchen Sie es nicht in Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser.

Decken Sie den Lufteinlass und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie die Innenseite des Produkts nicht, um Verbrühungen zu vermeiden.

Um zu verhindern, dass das Grillgut mit der oberen Innenwand und dem Heizelement in Berührung kommt, dürfen die Spieße, Grillschächte und Luftstromstangen nicht gefüllt werden.

Füllen Sie kein Öl in den Korb oder die Schublade, da dies sonst zu einem Brand führen kann.

Wenn das Gerät schwarzen Rauch ausstößt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie den Inhalt heraus, sobald der Rauch aufhört.

Während des Arbeitsprozesses wird die Heißluft durch den Auslass abgeleitet. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Steckdose. Achten Sie bei der Entnahme von Lebensmitteln auf die heiße Luft.

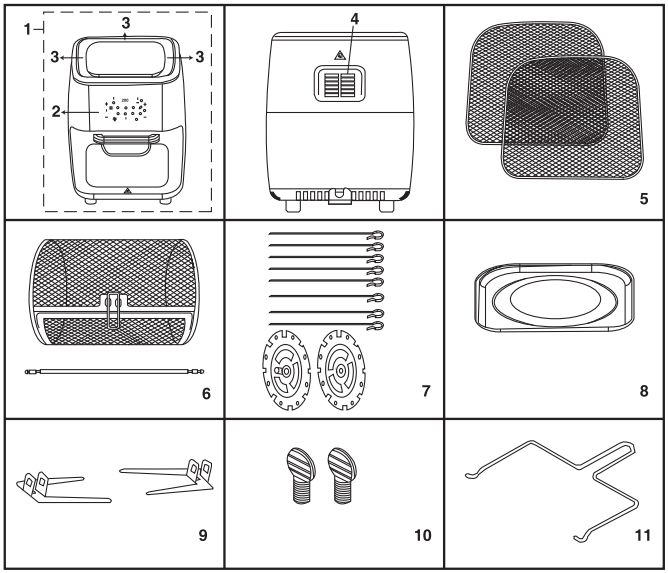
- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht daran, verdrehen Sie es nicht, tragen Sie keine schweren Lasten und biegen Sie es nicht, um Stromschläge, Brände und andere Unfälle zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Bitte nicht mit nassen Händen einstecken und ausstecken, da Sie sonst schnell einen Stromschlag erleiden können.

- Bitte halten Sie den Stecker sauber, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Stecken Sie den Stecker fest ein, da es sonst schnell zu Stromschlägen, Kurzschlüssen, Rauch, Funkenbildung und anderen gefährlichen Situationen kommen kann.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf oder in die Nähe von brennbarem oder explosivem Material, wie Tischdecken, Vorhänge und ähnliches, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie das Produkt 30 cm von der Wand oder den Möbeln entfernt auf, um Schäden an der Wand oder den Möbeln zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nur für den Heim- oder Bürogebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke oder in Restaurants.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden; es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder sie wurden unterrichtet.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

⚠ WARNUNG

Der Grillschaft und die Spießnadel sind scharf. Die Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Seien Sie daher sehr vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie Ofenschutzhandschuhe.

Bestandteile



1. Hauptgerät
2. Bedienfeld
3. Lufteinlass
4. Heißluftauslass
5. Backbleche
6. Rotierender Korb
7. Rotisserie-Spieß-Set
8. Tropfschale
9. Rotisserie-Gabel
10. Schrauben
11. Entnahmewerkzeug

Verwendung des Zubehörs

Nr. 5 Backbleche:
Kann zur Trocknung, aber auch zur Herstellung knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

Nr. 6 Rotierender Korb:
Geeigent für Pommes, geröstete Nüsse und andere kleinere Kleinigkeiten.

Nr. 7 Rotisserie-Spieß-Set:
Geeignet für BBQ-Rezepte, Fleisch, Fisch oder Gemüse. Mit zwei weitenverstellbaren Rosten.

Nr. 8 Tropfschale:
Platzieren Sie die Tropfschale während des Kochvorgangs für eine einfach Reinigung darunter.

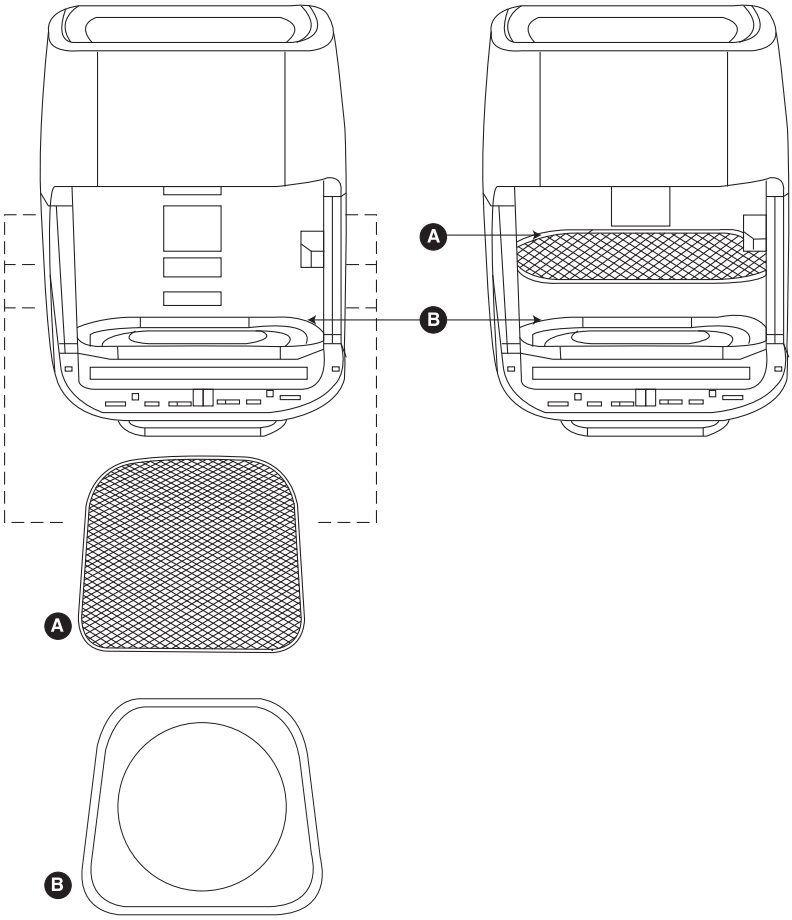
Nr. 9 Rotisserie-Gabel:
Für Brathähnchen oder Fleisch. Führen Sie den Stiel durch die Mitte des Hähnchens und legen Sie die beiden Gabeln auf beide Seiten des Hähnchens. Mit den Schrauben festziehen. Sie können die Schrauben näher an der Mitte der Schächte einstellen, um sie für eine bessere Rotation zu befestigen. Achten Sie darauf, dass das Hähnchen (max. 1,5 kg) nicht zu groß ist, da es sich sonst im Heißluftofen nicht richtig drehen kann.

Nr. 10 Schrauben:
Zur Befestigung der Spießstange für den rotierenden Korb, den Spieß und Rotisserie.

Nr. 11 Entnahmewerkzeug:
Zum Einsetzen und Herausholen des Korbs, Spießes und Drehspießes in und aus dem Heißluftofen.

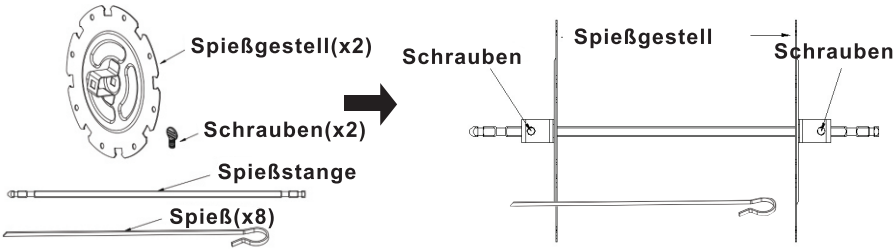
Zusammensetzen Ihres Heißluftofens

1. Setzen Sie die Tropfschale in das untere Teil des Heißluftofens ein.
2. Platzieren Sie das Gitter durch die seitliche Öffnung in dem Heißluftofen und legen Sie es auf die hintere Kante (A).
3. Platzieren Sie den Gareinsatz in der Nähe des oberen Heizelements, um die Gargeschwindigkeit zu erhöhen und die Knusprigkeit zu verbessern (B).
4. Tauschen Sie das Gitter von oben nach unten und umgekehrt, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.



Zusammensetzen des Rotisserie-Spieß-Sets

1. Bringen Sie die Spießhalterung an beiden Enden der Spießstange an. Achten Sie darauf, dass die Schraubendose der Spießhalterung zur Außenseite der Spießstange zeigt.
2. Ziehen Sie die Schrauben behutsam an. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, da Sie sie gegebenenfalls anpassen müssen, bevor Sie die Spießnadel einsetzen.
3. Platzieren Sie Lebensmittel auf dem Spieß. Der Spieß sollte sich in der Mitte des Lebensmittels befinden.



4. Stecken Sie ein Ende des Spießes in das entsprechende Loch am Gestell (Bild D).
5. Sichern Sie die Klippseite des Spießes, indem Sie den Spieß in den Schlitz des Gestells schieben und auf den Verschluss des Spießes drücken, um ihn zu fixieren (Bild C).
6. Wiederholen Sie die Schritte 4-5 für den Rest des Spießes. Achten Sie darauf, dass die Spieße gleichmäßig verteilt sind.
7. Vergewissern Sie sich, dass die Spießstange und das Gestell an ihrem Platz sind. Ziehen Sie dann die 2 Schrauben an den beiden Enden der Spießstange fest.

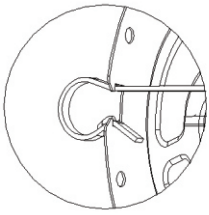
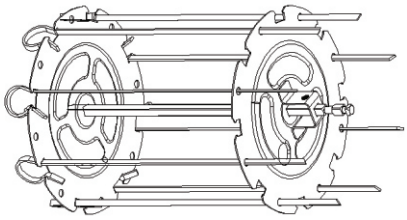


Bild C
LINKE SEITE

ENDMONTAGE



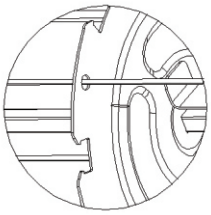


Bild D
RECHTE SEITE

Zusammensetzen und Verwenden des Rotisserie-Sets mit Gabeln

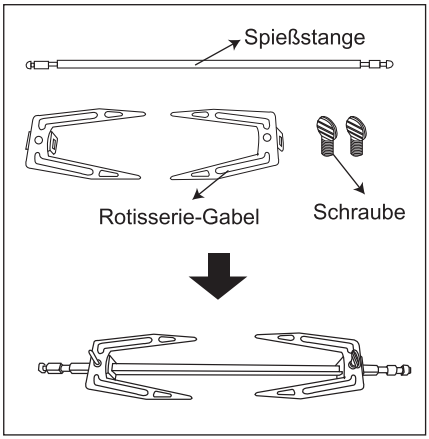
Verwendung für Braten und ganze Hähnchen.

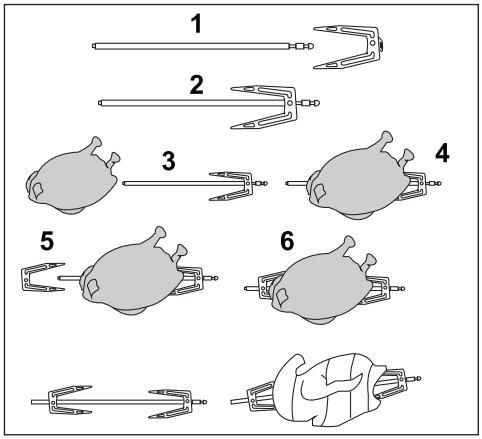
Stecken Sie die Spießstange der Länge nach durch das Fleisch und die Mitte.

Gabeln von beiden Enden auf die Spießstange in das Fleisch schieben. Fixieren Sie die Gabeln dann mit Schrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin einstellen, aber niemals nach außen zu den Enden hin.

Hinweis:

Vergewissern Sie sich, dass das Hähnchen bzw. das Fleisch nicht zu groß ist, damit es sich im Backofen frei drehen kann.





Einsetzen der Rotisserie und des rotierenden Korbs in den Heißluftofen

1. Setzen Sie zunächst die linke Spießstange auf den Spießansatz im Inneren des Heißluftofens (Bild E).
2. Setzen Sie dann die rechte Spießstange auf den Spießansatz im Inneren des Heißluftofens (Bild F).
3. Verwenden Sie das Entnahmewerkzeug, um das Drehspießset und den Drehgitterkorb in den Ofen zu schieben oder herauszunehmen.

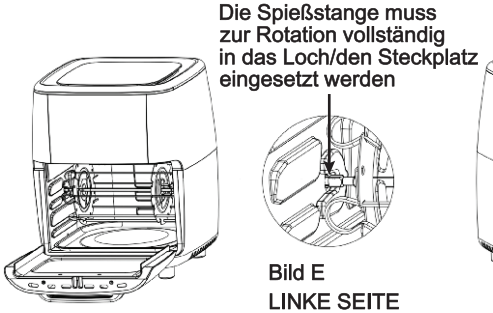
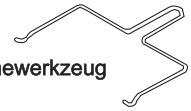


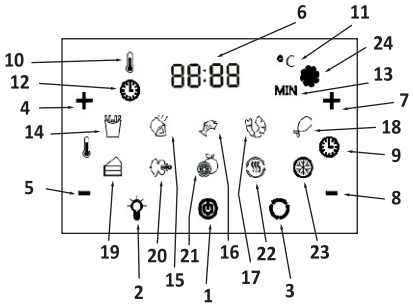
Bild E
LINKE SEITE

Bild F
RECHTE SEITE



Entnahmewerkzeug

Bedienfeld-Funktionen



1. Ein/Aus
2. Licht
3. Rotationsfunktion
4. Temperatur +
5. Temperatur –
6. Temperatur- und Zeitanzeige
7. Zeit +
8. Zeit –
9. Uhranzeige
10. Temperaturanzeige
11. Temperatureinheitsanzeige (Celsius)
12. Uhranzeigenleuchte
13. Anzeigeleuchte der Zeiteinheit (Minuten)
14. Pommes
15. Steak
16. Fisch
17. Garnelen
18. Hähnenkeule
19. Backen
20. Ganzes Hähnchen
21. Getrocknetes Obst
22. Aufwärmen
23. Fermentierung
24. Betriebskontrollleuchte

Betriebsanweisungen

1. Ein-/Aus-Taste (#1): Sobald der Ofen eingesteckt und eingeschaltet ist, leuchtet die Ein-/Aus-Taste auf. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste drücken, leuchtet das gesamte Bedienfeld auf. Um mit dem Kochvorgang zu beginnen, drücken Sie die ausgewählten Menütasten (#14 - #23) und dann die Ein-/Aus-Taste, um die Kochfunktion zu aktivieren. Wenn Sie während des Kochvorgangs die Ein-/Aus-Taste drücken, schaltet sich der Backofen ab und es ertönen 3 lange Pieptöne. Das Gebläse läuft noch bis zu 60 Sekunden lang weiter, um den Ofen abzukühlen.
2. Licht (#2): Drücken Sie diese Taste, um das Licht einzuschalten. Wenn die Tür geöffnet wird, leuchtet das Licht auf.
3. Rotation (#3): Wählen Sie diese Taste, wenn Sie etwas im Rotisserie-Modus zubereiten möchten. Die Funktion kann mit jedem voreingestellten Menü verwendet werden. Das Symbol blinkt, wenn es benutzt wird.
4. Temperatur (#4/#5): Mit diesen Tasten (#4/#5) können Sie die Kochtemperatur in 5°C -Schritten von 65 bis 200°C erhöhen oder senken. Dörren bei 30-80 Grad.
5. Digitale Anzeige (#6): Die Anzeige wechselt zwischen der Temperatur und der verbleibenden Zeit während des Kochvorgangs.
6. Zeit (#7/#8): Drücken Sie die entsprechenden Tasten bis zur gewünschten Zeit.
7. Zeitanzeige (#9/#12): zeigt die Zeitsymbole an.

8. Zeitkontrolltasten (#10/#11): Mit diesen Tasten können Sie die Kochzeit auf die Minute genau einstellen, von 1 bis 90 Minuten in allen Modi, außer beim Dörren, bei dem ein 30-Minuten-Intervall und eine Betriebszeit von 2-24 Stunden gilt. Automatisches ABSCHALTEN. Dieser Ofen ist mit einer Zeitschaltuhrfunktion ausgestattet. Wenn der Timer abläuft, läutet der Ofen und schaltet sich automatisch ab. Um den Ofen manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
9. Zeiteinheit (#13): zeigt die Zeiteinheit an (Minuten).
10. Tasten für das voreingestellte Kochmenü (#14-21): Wählen Sie die Taste für das gewünschte Kochmenü. Es werden die voreingestellte Temperatur und die benötigte Kochzeit angezeigt. Drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste, um den Kochvorgang zu starten. Sie können die Temperatur-Taste (#4/#5) und Zeit-Taste (#7/#8) manuell ändern, indem Sie die entsprechenden Tasten bis zur gewünschten Zeit/Temperatur drücken. Drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste.
11. Aufwärmen (#22): Drücken Sie diese Taste zum Aufwärmen. Die Standardeinstellung liegt bei 115°C für 15 Minuten.
12. Fermentierung/Auftauen (#23): Drücken Sie diese Taste zum Fermentieren oder Auftauen. Die Standardeinstellung liegt bei 40°C für 1 Minute.
13. Gebläseanzeigetaste (#24): steht für das Gebläsesymbol und zeigt an, dass der Ofen kocht.

Kochmenü zum Nachschlagen			
Taste#	Menü	Temp °C	Zeit (Min.)
#14	Pommes	200	15
#15	Steak	185	25
#16	Fisch	200	15
#17	Garnelen	160	12
#18	Hähnchenfleisch	190	20
#19	Backen	175	30
#20	Ganzes Hähnchen	200	30
#21	Dörren	80	240
#22	Aufwärmen	115	12
#23	Fermentierung/Auftauen	40	1
Nur zu Referenzzwecken. Sie können die Temperatur und die Zeit entsprechend manuell einstellen.			

Allgemeines Betriebsverfahren

Bitte lesen Sie alle Unterlagen, Warnaufkleber und Etiketten, bevor Sie den Heißluftofen zum ersten Mal benutzen. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die beim Kochen verwendet werden, mit warmer Seifenlauge.

Hinweis: Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Kochstelle mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Hinweis: Füllen Sie bei der Verwendung dieses Geräts kein Öl oder Flüssigkeiten in die Behälter des Kochgeschirrs. Dieses Gerät kocht nur mit Heißluft.

Einstellungen

Um die richtigen Einstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, zu wählen, lesen Sie bitte die Menüanleitung.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Aufgrund der unterschiedlichen Quellen, Größen, Formen und Marken der Zutaten können wir nicht für die besten Einstellungen für Ihre Zutaten garantieren. Da die Schnellbelüftungstechnologie dieses Geräts die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, sollten Sie bei der Verwendung dieses Geräts die Ofentür schnell öffnen und schließen, um den Kochvorgang nicht zu beeinträchtigen.

Betriebsbereit

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Tischplatte. Vor dem ersten Gebrauch wischen Sie bitte die Innen- und Außenseite mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Spülen Sie das Gerät mit einem warmen, feuchten Tuch ab. Waschen Sie alle Kochutensilien mit der Hand. Heizen Sie den Heißluftofen vor dem Kochen der Speisen einige Minuten lang vor, damit das Gerät die Rückstände der Schutzschicht des Herstellers abbrennt. Wischen Sie das Gerät mit warmem Seifenwasser und einem Handtuch ab und reinigen Sie es. Die Diagramme und Tabellen in diesem Handbuch und in der Rezeptanleitung helfen Ihnen, die richtigen Ergebnisse zu erzielen. Bitte beziehen Sie sich auf diese Informationen, um die

richtigen Zeit-/Temperatureinstellungen und die richtige Menge an Speisen zu erhalten. Wählen Sie das Zubehör für Ihr Rezept.

Überhitzungsschutz

Wenn das interne Temperaturkontrollsystem nicht ordnungsgemäß funktioniert, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. Ziehen Sie in diesem Fall bitte den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie bitte, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder lagern.

Warnung

Die oberen und hinteren Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Füllen Sie kein Öl oder Flüssigkeiten in den Kochbehälter. Dieses Gerät verwendet zum Kochen nur heiße Luft. Stellen Sie niemals Lebensmittel oder Zubehör auf die Tür. Verwenden Sie beim Entfernen von heißem Zubehör oder Lebensmitteln unbedingt Ofenhandschuhe.

Kochanleitung nur zu Referenzzwecken

Lebensmittel	Min-Max	Zeit	Temperatur	Kommentare
Dünne gefrorene Pommes	1 ¼ - 3 Cups	15-16 Min.	200°C	
Dicke gefrorene Pommes	1 ¼ - 3 Cups	15-20 Min.	200°C	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu
Selbstgemachte Pommes	1 ¼ - 3 Cups	10-16 Min.	200°C	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	1 ¼ - 3 Cups	12-18 Min.	185°C	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu
Kartoffelpüree	1 Cup	15-18 Min.	185°C	
Kartoffelgratin	2 Cup	15-18 Min.	200°C	
Steak	113 – 498 g	8-12 Min.	185°C	
Schweinekoteletts	113 – 498 g	10-14 Min.	185°C	
Hamburger	113 – 498 g	7-14 Min.	185°C	
Würstchen	113 – 498 g	13-15 Min.	200°C	
Hähnchenkeulen	113 – 498 g	18-22 Min.	185°C	
Hähnchenbrust	113 – 498 g	10-15 Min.	185°C	
Frühlingsrollen	113 – 340 g	15-20 Min.	200°C	Ofenfertig verwenden.
Gefrorene Chicken Nuggets	113 – 498 g	10-15 Min.	200°C	Ofenfertig verwenden.
Gefrorene Fischstäbchen	113 – 498 g	6-10 Min.	200°C	Ofenfertig verwenden.
Mozzarellasticks	113 – 498 g	8-10 Min.	185°C	Ofenfertig verwenden.
Gefülltes Gemüse	113 – 498 g	10 Min.	160°C	
Kuchen	1 ¼ Cups	20-25 Min.	160°C	Backform verwenden
Quiche	1 ½ Cups	20-22 Min.	185°C	Backform/Ofen verwenden
Muffins	1 ¼ Cups	15-18 Min.	200°C	Backform verwenden
Süßigkeiten	1 ½ Cups	20 Min.	160°C	Backform/Ofen verwenden
Gefrorene Zwiebelringe	453 g	15 Min.	200°C	

Empfehlungen

1. Im Vergleich zu großvolumigen Zutaten benötigen kleinvolumige Zutaten eine etwas kürzere Kochzeit.
2. Wenn die Zutatenmenge groß ist, verlängern Sie die Kochzeit ein wenig, und wenn die Zutatenmenge klein ist, verringern Sie die Kochzeit ein wenig.
3. Während des Kochens kann das Wenden größerer Speisen in der Mitte den fertigen Kocheffekt verbessern und dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig gar werden.
4. Es wird empfohlen, ein wenig Öl hinzuzufügen, um die Lebensmittel knuspriger zu machen (z. B. Kartoffeln). Nach der Zugabe von Öl sollten die Zutaten vor dem Garen ein paar Minuten ruhen.
5. Wenn Sie Kuchen oder Torten backen, stellen Sie eine geeignete Backform oder ein Backblech in den Heißluftofen.

Reinigung

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

Wischen Sie das Äußere und Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Hilfsmittel, um den rotierenden Korb und das Zubehör zu reinigen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm und ein Tuch.

Angebrannte Speisen, die an den Geräten haften, sind mit warmem Seifenwasser einzuweichen, damit sie sich leicht entfernen lassen.

Entfernen Sie gegebenenfalls mit einer weichen Bürste die überschüssigen Lebensmittelreste auf dem oberen Gitter.

Fehlerbehebung

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Heißluftofen funktioniert nicht	1. Das Gerät ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Air Oven nicht durch Eingabe der Zubereitungszeit eingeschaltet.	1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. 2. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein. Überprüfen Sie, ob die Türe geschlossen ist.
Das Essen wurde nicht gekocht.	Zu viel Essen. Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt.	Verwenden Sie kleinere Mengen für ein gleichmäßiges Kochen.
	Die Kochzeit war zu kurz.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Stellen Sie eine längere Kochzeit ein.
Das Essen wurde nicht gleichmäßig frittiert.	Einige Lebensmittel müssen während des Kochens gedreht/umgerührt werden.	Einige Lebensmittel müssen während des Kochens gedreht/umgerührt werden.
Die Anzeige zeigt E1 an	Kurzschluss.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Anzeige zeigt E2 an	Kurzschluss.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Weißer Rauch tritt aus dem Heißluftofen während des Kochvorgangs aus	Das Essen, das Sie kochen, enthält viel Fett/Öl. Es sind noch Öl-/Fettreste vom letzten Gebrauch im Ofen vorhanden.	Beim Kochen von Speisen mit viel Öl/Fett ist es normal, dass etwas Rauch entsteht. Dies beeinträchtigt das Kochergebnis nicht. Reinigen Sie bitte den Ofen nach dem Gebrauch.

Die Pommes sind nicht knusprig	Die rohen Pommes enthalten zu viel Wasser.	Weichen Sie sie für mindestens 30 Min. ein. Lassen Sie sie dann trocknen.

Technische Daten

Produktmodell	GSE021
Spannung	220-240 V ~
Frequenz	50/60 Hz
Leistung	1700 W
Kapazität	13 L

EIN WEITERES AUßERGEWÖHNLICHES PRODUKT VON

SHOP LC | tjc | SHOP LC PREISWERTE QUALITÄT

www.shoplc.com www.tjc.co.uk www.shoplc.de