

SYNTROX
Germany

**Syntrox Küchenchef
KC-5**



Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Anleitung vor Gebrauch gründlich durch.
2. Die Außenseiten des Gerätes werden während der Benutzung sehr heiß. Fassen Sie niemals heiße Oberflächen an. Nutzen Sie die Clips bzw. Topflappen o.ä. Decken Sie das Gerät nicht mit anderen Sachen ab oder stellen andere Sachen darauf.
3. Besondere Beaufsichtigung ist nötig wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Niemals ohne Aufsicht durch geeignete Personen benutzen lassen.
4. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, Gerät, Kabel, Stecker oder Teile des Gerätes in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
5. Gerät niemals benutzen, wenn Kabel oder Stecker oder Geräteteile beschädigt sind. Von einer hierfür geeigneten Fachfirma reparieren lassen.
6. Die Benutzung von Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert sind, sowie unsachgemäße Benutzung kann zu Beschädigungen und Verletzungen führen. Hier erlischt jegliche Gewährleistung.
7. Gerät nicht im Freien benutzen.
8. Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herd, Ofen, Heizung, Gas, offenem Feuer o.ä. benutzen und aufbewahren.
9. Kabel nicht knicken, überhängen lassen oder an heiße Oberflächen kommen lassen. Stolper- und Verletzungsgefahr!
10. Gerät bei Benutzung mindestens mit ca 12 cm Abstand zu Wand etc. platzieren, damit ausreichend Luftzirkulation gewährleistet ist.
11. Stecker ziehen wenn Gerät nicht in Benutzung ist und vor dem Reinigen. Gerät vor Reinigen abkühlen lassen oder wenn Teile entnommen / platziert werden.
12. Zum Abschalten den Timer auf die "Off" (Aus) Position stellen und "On/Off" (An/Aus) Schalter auf die "Off" (Aus) Position stellen. Dann Stecker aus Steckdose ziehen, niemals am Kabel, immer am Stecker ziehen.
13. Gerät nicht bewegen, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält. Verbrennungsgefahr! Gerät während des Kochvorgangs nicht bewegen.

14. Gerät nicht mit Scheuermitteln oder metallischen Putzschwämmen reinigen, dies kann Gerät beschädigen und zu elektrischem Schock führen.
15. Gerät niemals abdecken oder in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien wie Vorhängen, Tapeten, Decken, Teppichen etc. benutzen. Nichts auf das Gerät stellen.
16. Immer Vorsicht walten lassen beim Berühren heißer Oberflächen (Topflappen etc. benutzen)
17. Besondere Vorsicht walten lassen, wenn Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten entnehmen, Verbrennungsgefahr.
18. Bewahren Sie keine Dinge im Gerät auf, die nicht Zubehörteile vom Gerät sind, wenn Gerät nicht in Benutzung ist. Dies kann das Gerät beschädigen.
19. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn Timer und An/Ausschalter auf der OFF Position sind. Wenn Gerät nicht in Benutzung ist, sollte immer der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
20. Immer Topfhandschuhe o.ä. benutzen, wenn Sie Gerät anfassen, Geräteteile entnehmen oder hineingeben.
21. Gerät nicht für andere Zwecke als beschrieben nutzen.
22. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt wenn es in Betrieb ist. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder gebrechliche oder in Ihren Handlungen eingeschränkte Personen ohne Aufsicht gedacht. Erlauben Sie solchen eine unbeaufsichtigte Nutzung des Gerätes erst, wenn sie ausreichend im Umgang unterwiesen worden sind, so dass sie das Gerät gefahrlos benutzen können und die Gefahren unsachgemäßer Handhabung verstehen
23. Kinder beaufsichtigen und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
24. Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder in einer vom Hersteller zugelassenen Werkstatt oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Schaden zu
25. Gerät nicht mit Zeitschaltuhr oder Fernbedienung benutzen.
26. Technische und optische Änderungen vorbehalten.

**Lesen Sie die Anleitung gründlich durch und bewahren Sie sie auf.
Gerät ist nur für den Hausgebrauch**

Beschreibung der Komponenten



A: Trage-Griff

B: Timer

C: Gehäuse

D: Fettauffangschale

E: Standfüsse

F: Glasabdeckung

G: Griff

H: Behältergriff

I: Behälter

J: Clip für Glasabdeckung



Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle evtl. vorhandenen Aufkleber
- Reinigen Sie den Behälter gründlich mit warmem Wasser, etwas handelsüblichem Spülmittel und einem weichen Tuch, danach gründlich trockenwischen
- Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten, weichen Tuch, danach trockenwischen.

Schritte für die Benutzung - Probelauf

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche
- Platzieren Sie den Behälter korrekt im Gerät.
- Entnehmen Sie das Kabel aus dem Kabelfach an der Unterseite des Gerätes
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass der Timer und Schalter auf der "OFF" Position stehen und der Stecker nicht in der Steckdose ist.

Wir empfehlen einen Probelauf, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen und um evtl. bestehende Verpackungsrückstände zu eliminieren. Hierbei kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, dies ist ein normaler Vorgang. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie den Timer auf 20 Min.

Benutzung

- Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose
- Entnehmen Sie den Behälter vorsichtig aus dem Gerät
- Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Behälter.

Stellen Sie sicher, dass die Glasabdeckung korrekt fixiert ist mittels der Clips.

Hinweis: Befüllen Sie das Gerät niemals mehr als bis zur Hälfte des Behälters.

- Geben Sie den Behälter wieder in das Gerät.

ACHTUNG: Berühren Sie den Behälter nicht während des Betriebes und einige Minuten nach Nutzungsende, der Behälter wird sehr heiss, Verbrennungsgefahr. Halten Sie den Behälter nach Benutzung nur am Behältergriff mit den Silikon Clips und benutzen Sie Topflappen o.ä.

- Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit für Ihre Zutat(en) ein. (siehe Abschnitt "Einstellungen") für die richtige Temperatur
- Drücken Sie den "ON/OFF" (An/Aus) Schalter an der Rückseite des Gerätes auf die "ON" (An) Position.
- Drehen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Zeit, um Gerät zu starten.

Hinweis: Um ein gutes Kochergebnis zu erzielen, heizen Sie das Gerät ca 5 Minuten vor. Drehen Sie dazu den Timer auf ca 5-7 Min um Gerät vorzuheizen. Danach befüllen Sie den Behälter mit den gewünschten Zutaten (Achtung, heiss, Topfhandschuhe o.ä. benutzen), geben ihn wieder in das Gerät und stellen die gewünschte Zubereitungszeit ein. Vorheizen immer ohne Speisen.

- Wenn der Signalton des Timers ertönt, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Gerät kurz abkühlen lassen; Entnehmen Sie dann den Behälter aus dem Gerät (mittels der Silikon Clips / Topfhandschuhen anfassen) und stellen Sie diesen auf die Silikonmatte oder eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob das gewünschte Kochresultat erreicht wurde. Wenn dies nicht der Fall ist, stellen Sie den Behälter wieder in das Gerät und setzen den Timer auf einige weitere Minuten.
- Wenn Ihre Zutaten fertig sind, ist das Gerät umgehend wieder für die nächste Speisezubereitung derselben Speise(n) einsetzbar. Ansonsten reinigen und dann nächste Zutat zubereiten.

Einstellungen

Diese Tabelle gibt Ihnen Richtwerte für Basiseinstellungen Ihrer Speisen. Beachten Sie bitte, dass es sich hierbei nur um Vorschläge und Richtwerte handelt. Kann je nach Zutat, Menge, Art, Beschaffenheit, Größe etc. variieren.

Tips

Zutaten	Vorheizdauer (Min.)	Zubereitungs- dauer (Min.)	Extra Information
Pommes Frites			
Dünne gefrorene Pommes Frites	5	20-25	1-2 Esslöffel Speise-Öl hinzugeben
Dicke gefrorene Pommes Frites	7	25-28	1-2 Esslöffel Speise-Öl hinzugeben
Selbstgemachte Pommes Frites (8x8mm)	7	28-30	1-2 Esslöffel Speise-Öl hinzugeben
Fleisch & Geflügel			
Steak	5	15-18	
Kotelettes	5	20-25	
Würstchen in Blätterteig	5	18-20	
Hähnchen Unterschenkel	5	18-20	
Hähnchenbrust	5	15-18	
Snack			
Gefrorene Chicken Nuggets	5	15-18	
Gefrorene Fischstäbchen	5	15-18	
Popcorn	5	5	

- kleinere Zutaten benötigen i.d.R. eine kürzere Zubereitungszeit als größere.
- Eine große Menge an Zutaten benötigt i.d.R. eine längere Zubereitungszeit als eine kleine Menge
- Um ein besonders knuspriges Ergebnis zu erzielen empfehlen wir, etwas Öl bei Zubereitung von Pommes Frites zuzugeben.

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir gefrorene Pommes Frites zu verwenden.

Selbstgemachte Pommes Frites

Wenn Sie hausgemachte Pommes Frites verwenden möchten, empfehlen wir die folgende Vorgehensweise:

- Schälen Sie Kartoffeln und schneiden diese in Stäbchen
- Kartoffelstäbchen anschliessend für mind. 30 Min. in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Dann entnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
- Geben Sie 1-2 Teelöffel Olivenöl in eine Schüssel, darauf die Kartoffelstäbchen und rühren alles gründlich um, bis alle Stäbchen mit Öl benetzt sind.
- Entnehmen Sie dann die Kartoffelstäbchen aus der Schüssel mit den Händen oder einem Aufnehmer, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel verbleibt. Geben Sie die Kartoffelstäbchen in den Behälter des Gerätes.
Hinweis: Gerät nicht kippen um alle Stäbchen auf einmal in den Behälter zu geben, um zu vermeiden, dass sich überschüssiges Öl am Boden des Behälters sammelt.
- Dann die Pommes Frites im Gerät zubereiten wie zuvor beschrieben.

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Gerät komplett abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten weichen Tuch.
- Reinigen Sie den Behälter und die Glasabdeckung mit heißem Wasser (etwas handelsübliches Spülmittel zugeben) und einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Reinigen Sie die Innenseiten des Gerätes mit heißem Wasser und einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Aufbewahrung

- Stecker aus der Steckdose ziehen, Gerät abkühlen lassen, reinigen
- Sicherstellen, dass alle Teile sauber und trocken sind
- Kabel in das Kabelaufbewahrungsfach geben. Gerät trocken lagern, nicht direkter Sonneneinstrahlung oder Hitze aussetzen.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden. Durch die Abgabe bei der zuständigen Entsorgungsstelle leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer

Umwelt