

HEISLUFTFRITTEUSE

HOT AIR FRYER

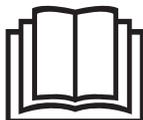


1400 W

- D** Bedienungsanleitung
- CZ** Návod k obsluze
- HR** Upute za uporabu
- PL** Instrukcja obsługi
- RO** **MD** Instrucțiuni de folosire
- SK** Návod na obsluhu
- BG** Инструкция за употреба

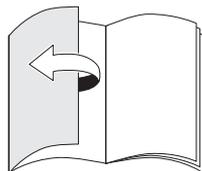
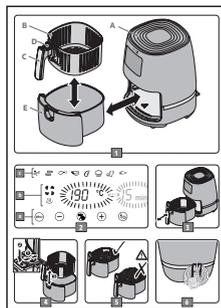


**HEISLUFTFRITTEUSE | HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
KONVEKCIJSKA FRITEZA | FRYTKOWNICA NA GORAŃE
POWIETRZE | FRITEUZĂ CU AER CALD | ТЕРЛОВЗДУШНА
FRITÉZA | ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**

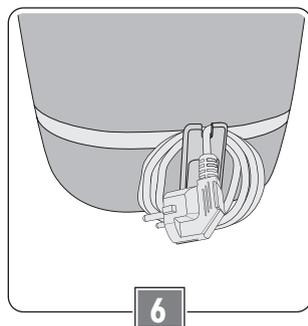
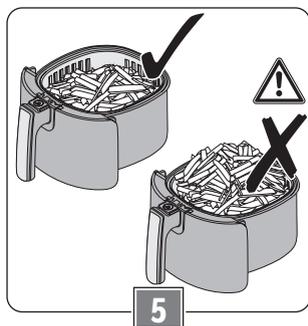
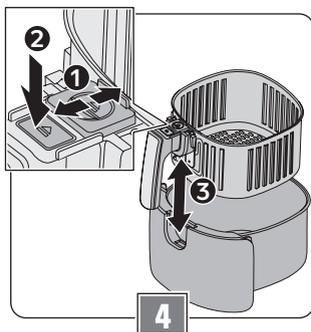
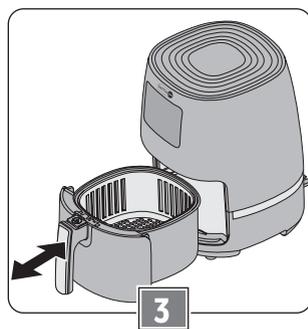
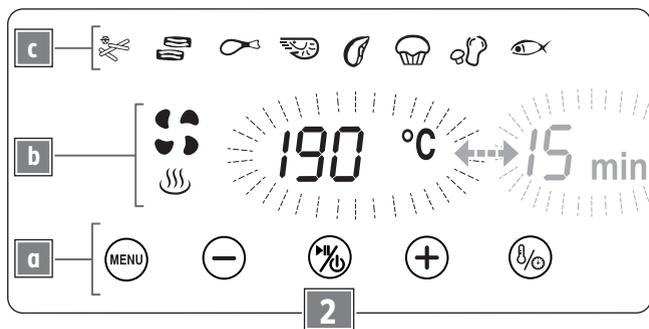
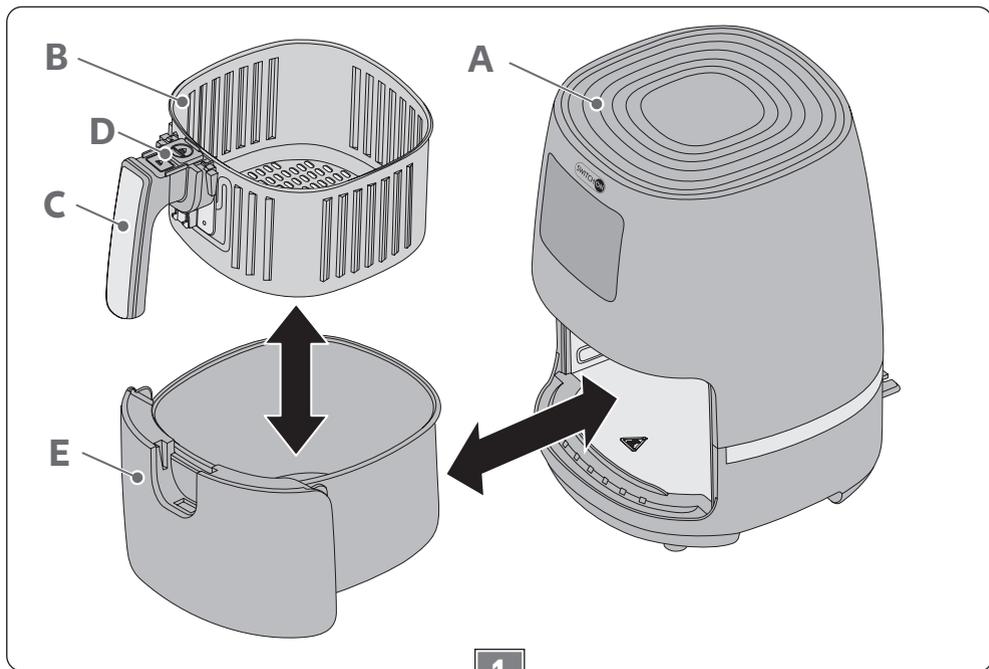


www.tuv.com
ID 1111241721

- D** Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
- CZ** Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.
- HR** Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.
- PL** Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.
- RO MD** Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.
- SK** Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
- BG** Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.



D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	4
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	XX
HR	Upute za uporabu i sigurnosne upute	XX
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	XX
RO, MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	XX
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	XX
BG	Инструкции за употреба и безопасност	XX



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich für ein Produkt mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird. Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedienungs- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus.

Lieferumfang

- Heißluft-Fritteusengehäuse (A)
- Frittierkorb (B) mit Griff (C) und Entriegelungstaste (D) mit verschiebbarem Schutzdeckel
- Frittierbehälter (E)
- Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.

Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!

Im Schadensfall wenden Sie sich bitte an eine Kaufland-Filiale.

Sicherheit

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Für einen sicheren Gebrauch, befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Symbole und ihre Bedeutung



Bedienungsanleitung lesen!



Achtung! Heiße Oberflächen!



Gefahr durch elektrische Spannung!



Allgemeines Gefahrensymbol!



Dieses Symbol kennzeichnet Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von frittiergeeigneten, frischen Lebensmitteln oder frittierfähigen Convenience-Produkten aus dem Tiefkühlregal (z. B. Pommes frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Tintenfischringe, Hähnchen-nuggets, Schnitzel, usw.).
- Die Heißluft-Fritteuse ist nicht dazu bestimmt mit Frittieröl oder -fett betrieben zu werden. Durch die Heißluft können Öl, Fett und andere Flüssigkeiten in Brand geraten. Füllen Sie niemals Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in den Frittierbehälter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den beschriebenen Anwendungsbereich und mit dem originalen Zubehör. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Verwendung oder falscher Bedienung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.
- Jeglicher Missbrauch kann zu schweren Verletzungen führen.

Sicherheit von Kindern und Personen



Warnung!

Erstickungsgefahr für Kinder beim Spielen mit Verpackungsmaterial!

- Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fernhalten.

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit



Vorsicht!

Während des Betriebes werden berührbare Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie diese Oberflächen und deren Umgebung nicht.
- Benutzen Sie nur den vorgesehenen Griff und die Sensortasten des Bedienfelds.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Gerät hantieren!
- Fassen Sie nicht in den Garraum, wenn das Gerät heiß ist!
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder transportieren!



Vorsicht!

Während des Betriebes kann heißer Dampf austreten. Verbrühungsgefahr!

- Halten Sie während des Betriebes Abstand zur Dampfaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes. Der entweichende Dampf kann zu Verbrennungen führen!
- Beim Entnehmen des Frittierbehälters und Frittierkorbes kann heißer Dampf aufsteigen und zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass sich Gesicht und Hände nicht direkt über dem Gerät befinden.
- Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren immer gründlich ab, um die Bildung von übermäßigem Dampf zu vermeiden. Entfernen Sie Frost und Eis von gefrorenen Lebensmitteln.

- Das Gerät muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel, Gehäuse, Bedienfeld, oder Zubehörteile beschädigt sind.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur durch eine autorisierte Reparaturdienststelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Der Abstand von der Rückwand des Gerätes zu anderen Gegenständen muss mindestens 30 cm und von den Seitenwänden mindestens 10 cm betragen. Achten Sie darauf, dass der Raum über dem Gerät frei bleibt.
- Das Gerät darf nicht in Einbaumöbeln oder einem Schrank aufgestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung möglich und es kann ein Brand entstehen oder das Gerät beschädigt werden. Das Gerät darf nur freistehend genutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche. Die Fläche unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Im Zweifelsfall verwenden Sie zusätzlich eine hitzebeständige Platte.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischdecken oder hochflorige Textilien.
- Das Gerät darf nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Wärmequelle aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nie unter Hängeschränken, neben Gardinen oder anderen entflammaren Gegenständen.
- Das Netzkabel darf mit den heißen Teilen des Gerätes nicht in Kontakt kommen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht herabhängt, damit sich niemand darin verfangen und dadurch die Fritteuse herunterreißen kann.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das heiße Gerät und decken Sie das Gerät nicht ab. Es besteht Brandgefahr!
- Trocknen Sie niemals Textilien oder andere Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.

- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Bewegen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Zu viel eingefülltes Frittiergut kann durch Kontakt mit dem Heizelement an der Oberseite des Garraums in Brand geraten. Achten Sie darauf, dass das Frittiergut nicht über den oberen Rand des Frittierkorbs hinausragt.
- Füllen Sie niemals Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in den Frittierbehälter. Durch die Heißluft können Öl, Fett und andere Flüssigkeiten in Brand geraten.
- Das Gerät darf nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen betrieben werden.
- Bei der Verwendung von Koch-, Brat-, Grill- und Frittiergeräten kann Rauch entstehen, der für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
- Setzen Sie den Frittierkorb nie ohne den Frittierbehälter in das Gerät ein. Die Speisen würden sonst verbrennen.
- Stellen Sie den heißen Frittierbehälter und Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Schalten Sie bei übermäßiger Rauchentwicklung sofort das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung oder Aufbewahrung vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser auf das Netzkabel oder den Netzstecker tropft.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse gelangen.
- Das Gerät und das Netzkabel mit Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen!
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen“.

Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und hitzebeständige Fläche (z. B. Edelstahl-arbeitsplatte oder Natursteinarbeitsplatte wie Granit).
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Die Mindestabstände vom Gerät zu einer Wand oder anderen Gegenständen müssen wie folgt eingehalten werden:
 - hinten: 30 cm
 - seitlich: 10 cm.
 Achten Sie darauf, dass der Raum über dem Gerät frei bleibt.

Achtung!

Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Bei Möbeln, die mit Lacken oder Kunststoff beschichtet sind oder mit Pflegemitteln behandelt wurden, kann nicht ausgeschlossen werden, dass diese Stoffe die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das Gerät..

- Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung alle Teile vollständig trocken sind.
- Betreiben Sie das Gerät einige Minuten bei höchster Temperatur, ohne Lebensmittel, um produktionsbedingte Rückstände zu entfernen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör erneut, wie in Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Hinweis: Trotz gründlicher Reinigung kann es beim ersten Aufheizen zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und ungefährlich. Öffnen Sie für ausreichende Belüftung zum Beispiel ein Fenster.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verpackungsmaterial entfernen

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen das Gerät und das Zubehör gründlich gereinigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie in Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Beschreibung des Bedienfeldes (Bild 2)

Sensortasten (Bild 2 a)

Die Sensortasten auf dem Bedienfeld haben folgende Funktionen:

Taste	Funktion	Beschreibung
	Voreingestellte Programme auswählen	<ul style="list-style-type: none"> - Taste wiederholt berühren, um zwischen den voreingestellten Programmen zu wechseln - Das gewählte Programm wird durch das blinkende Programmsymbol angezeigt
	Temperatur verringern/ Garzeit verkürzen	<ul style="list-style-type: none"> - Durch wiederholtes Berühren der Taste die Temperatur in 5 °C-Schritten bis auf minimal 80 °C verringern - Durch wiederholtes Berühren der Taste die Garzeit in 1 Minuten-Schritten bis auf minimal 1 Minute verkürzen
	Ein-/Ausschalten Start/Stopp	<ul style="list-style-type: none"> - Zum Einschalten des Bedienfeldes die Taste kurz berühren. - Zum Ausschalten die Taste ca. 2 Sekunden lang berühren - Nach dem Einstellen der gewünschten Temperatur und der Garzeit oder nach Auswahl eines voreingestellten Programms die Taste erneut berühren, um den Garvorgang zu starten. - Um einen gestarteten Garvorgang zu stoppen, die Taste erneut berühren. - Um einen gestoppten Garvorgang fortzusetzen, die Taste nochmal berühren.
	Temperatur erhöhen/ Garzeit verlängern	<ul style="list-style-type: none"> - Durch wiederholtes Berühren der Taste die Temperatur in 5 °C-Schritten bis auf maximal 200 °C erhöhen - Durch wiederholtes Berühren der Taste die Garzeit in 1 Minuten-Schritten bis auf maximal 60 Minuten verlängern
	Temperatur-/Zeitanzeige	Hin- und Herschalten zwischen Temperatur- und Zeitanzeige

- Berühren Sie die Sensortasten mit dem Fingerballen, nicht mit der Fingerspitze. Die Sensortasten reagieren auf Berührung, es ist kein Druck notwendig. Wenn das Gerät eine Berührung erkennt, ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Sensortasten stets sauber, trocken und nicht durch Gegenstände verdeckt sind.

Anzeigen (Bild 2b)

Die Anzeigen auf dem Bedienfeld haben folgende Bedeutung:

Symbol	Anzeigefunktion	Beschreibung
	Ventilator ist aktiv	Wird ein Garvorgang gestoppt oder das Bedienfeld ausgeschaltet, läuft der Ventilator ca. 50 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Das Symbol erlischt, nachdem sich der Ventilator abschaltet hat.
	Heizelement ist aktiv	Das Symbol erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet erneut, wenn das Gerät nachheizt.
190 °C	Anzeige der eingestellten Temperatur, z. B. 190 °C	Die Temperatur wird im Wechsel mit der eingestellten Garzeit angezeigt.
15 min	Anzeige der eingestellten Garzeit, z. B. 15 Minuten	Die Garzeit wird im Wechsel mit der eingestellten Temperatur angezeigt. Während des Garvorgangs wird die Zeit heruntergezählt.

Voreingestellte Programme (Bild 2c)

Wenn Sie eines der voreingestellten Programme wählen, werden voreingestellte Garzeit- und Temperatureinstellungen automatisch vorgeschlagen. Sie können diese Programme mit den Sensortasten für die Temperatur und Garzeit jederzeit abändern.

Hinweis:

Die vorgeschlagenen Temperaturen und Garzeiten sind lediglich Durchschnittswerte und müssen gegebenenfalls angepasst werden. Da sich die Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Temperatur und Qualität unterscheiden, können die tatsächlichen Gartemperaturen und -zeiten abweichen.

Stellen Sie unbedingt sicher, dass vor allem Fleisch, Fisch und Geflügel durchgegart sind.

Symbol	Programm	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeit
	Pommes frites	200 °C	20 Minuten
	Speck / Schinken	180 °C	10 Minuten
	Hähnchen	180 °C	22 Minuten
	Schrimps	180 °C	12 Minuten
	Steaks / Koteletts	200 °C	15 Minuten
	Gebäck / Kuchen	160 °C	15 Minuten
	Gemüse	170 °C	22 Minuten
	Fisch	180 °C	14 Minuten

Frittierbehälter/-korb herausnehmen und einsetzen



Vorsicht!

Durch Drücken der Entriegelungstaste wird die Verriegelung von Frittierbehälter und Frittierkorb getrennt. Bei unbeabsichtigtem Drücken der Entriegelungstaste kann der Frittierbehälter vom Frittierkorb herunterfallen. Um dies zu verhindern ist die Entriegelungstaste mit einem verschiebbaren Schutzdeckel abgedeckt.

- Stellen Sie sicher, dass der Schutzdeckel immer über die Entriegelungstaste geschoben ist, damit die Entriegelungstaste nicht unbeabsichtigt betätigt und der Frittierbehälter nicht herunterfallen kann.

Frittierbehälter und Frittierkorb herausnehmen (Bild 3 + 4)

- Ziehen Sie den Frittierkorb mit Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus (Bild 3).
- Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Schieben Sie den Schutzdeckel für die Entriegelungstaste nach vorne (Bild 4/1).
- Drücken Sie die Entriegelungstaste (Bild 4/2) und nehmen Sie den Frittierkorb nach oben aus dem Frittierbehälter heraus (Bild 4/3).

Frittierbehälter und Frittierkorb einsetzen (Bild 3 + 4)

- Schieben Sie den Schutzdeckel über die Entriegelungstaste (Bild 4/1). Dies verhindert, dass die Entriegelungstaste unbeabsichtigt

gedrückt wird und dadurch der Frittierbehälter herunterfallen kann.

- Setzen Sie den Frittierkorb so in den Frittierbehälter ein, dass die Raste am Griff des Frittierkorbes in die Ausparung am Frittierbehälter passt und dann hörbar einrastet (Bild 4/3).
- Halten Sie den Frittierkorb samt Frittierbehälter am Griff und setzen Sie diesen in das Gerät ein (Bild 3).
- Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb samt Frittierbehälter vollständig eingeschoben ist.

Hinweis:

Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn der mit dem Frittierbehälter verriegelte Frittierkorb vollständig eingeschoben ist. Andernfalls blinkt die Sensortaste Ein-Aus/Start-Stopp solange, bis der Frittierkorb mit Frittierbehälter vollständig eingeschoben wird.

Frittiergut einfüllen (Bild 5)

Achtung!

Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Zu viel eingefülltes Frittiergut kann durch Kontakt mit dem Heizelement an der Oberseite des Garraums in Brand geraten.

- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut nicht über den oberen Rand des Frittierkorbs hinausragt.
- Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
- Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb richtig im Frittierbehälter eingerastet und verriegelt ist. Siehe Abschnitt „Frittierbehälter/-korb herausnehmen und einsetzen“.
- Setzen Sie den befüllten Frittierkorb samt Frittierbehälter in das Gerät ein.

Gerät ein- und ausschalten

Einschalten

- Halten Sie den mit dem Frittierbehälter verriegelten Frittierkorb am Griff und setzen Sie diesen in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Alle Symbole des Bedienfeldes leuchten kurz auf.
 - Anschließend leuchtet das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein, indem Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp kurz berühren.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Im Bedienfeld werden die Sensortasten und Symbole der voreingestellten Programme angezeigt.
 - Zusätzlich blinken abwechselnd eine werkseitig voreingestellte Temperatur (z. B. 190 °C) und Zeit (z. B. 15 min).

Ausschalten

- Um das Bedienfeld auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp ca. 2 Sekunden lang.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Anzeigen im Bedienfeld erlöschen, bis auf die Taste Ein-Aus/Start-Stopp.
- Um das Gerät vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Die Anzeigen der Taste Ein-Aus/Start-Stopp erlischt.

Temperatur und Garzeit ändern

Empfehlungen zur Temperatur und Garzeit für verschiedene Gerichte können Sie der Tabelle im Abschnitt „Zubereitungsempfehlungen“ entnehmen.

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes blinken abwechselnd eine werkseitig voreingestellte Temperatur (z. B. 190 °C) und Zeit (z. B. 15 min).

- Berühren Sie die Taste Temperatur-/Zeitanzeige um zwischen °C und Minuten zu wechseln.
- Berühren Sie die Tasten + und -, um die gewünschte Temperatur und/oder Garzeit einzustellen.

Einstellbare Werte sind:

- Temperatur in 5 °C-Schritten im Bereich von 80 °C bis 200 °C.
- Garzeit in 1 Minuten-Schritten im Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten.

Die Werte der eingestellten Temperatur und Garzeit werden im Wechsel im Bedienfeld angezeigt.

Hinweis:

- Mehrmaliges, kurzes Berühren der Sensortasten + und - bewirkt schrittweises Hoch- bzw. Herunterzählen.
- Dauerhaftes Berühren bewirkt schnelles Hoch- bzw. Herunterzählen.

Hinweis: Sie können die Temperatur und Garzeit jederzeit während des Betriebs wie oben beschrieben ändern.

Hinweis: Wird innerhalb 1 Minute keine Taste betätigt, schaltet sich das Bedienfeld wieder aus und die Einstellungen müssen erneut vorgenommen werden.

Voreingestellte Programme wählen

- Schalten Sie das Bedienfeld mit der Taste Ein-Aus/Start-Stopp ein.
- Berühren Sie nacheinander kurz die Taste MENU, bis das Symbol für das gewünschte Programm blinkt.
 - Im Bedienfeld blinken abwechselnd die voreingestellte Temperatur und Garzeit des jeweiligen Programms.
- Ändern Sie gegebenenfalls die vorgeschlagene Temperatur und die Garzeit.

Hinweis: Wird innerhalb 1 Minute keine Taste betätigt, schaltet sich das Bedienfeld wieder aus und die Einstellungen müssen erneut vorgenommen werden.

Hinweis: Sie können die Temperatur und Garzeit jederzeit während des Betriebs wie oben beschrieben ändern.

Garvorgang starten

Hinweis:

Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn der mit dem Frittierbehälter verriegelte Frittierkorb vollständig eingeschoben ist. Andernfalls blinkt die Sensortaste Ein-Aus/Start-Stopp solange, bis der Frittierkorb mit Frittierbehälter vollständig eingeschoben wird.

- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
- Schieben Sie den mit dem Frittierbehälter verriegelte Frittierkorb vollständig in das Gerät ein.
- Schalten Sie das Bedienfeld mit der Taste Ein-Aus/Start-Stopp ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein oder wählen Sie ein voreingestelltes Programm.

- Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp kurz berühren.
 - Die Symbole für Heizelement und Ventilator erscheinen in der Anzeige.
 - Die Werte der eingestellten Temperatur und Garzeit blinken abwechselnd im Bedienfeld.
 - Während des Garvorgangs wird die Zeit heruntergezählt.
 - Das Symbol für das Heizelement erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet erneut, wenn das Gerät nachheizt.

Garvorgang unterbrechen/beenden

Garvorgang unterbrechen

- Um den Garvorgang zu unterbrechen berühren Sie kurz die Taste Ein-Aus/Start-Stopp.
 - Die Zeit- und Temperaturanzeige werden abwechselnd angezeigt..
 - Das Symbol Ein-Aus/Start-Stopp blinkt.
 - Das Heizelement schaltet sich aus.
 - Das Ventilatorsymbol leuchtet so lange weiter, bis sich der Ventilator abschaltet.
- Alternativ können Sie den Garvorgang auch unterbrechen, indem Sie den Frittierkorb mit Frittierbehälter herausnehmen.
- Um den Garvorgang fortzusetzen, berühren Sie erneut kurz die Taste Ein-Aus/Start-Stopp oder schieben den Frittierkorb mit Frittierbehälter wieder in das Gerät ein.
 - Heizelement und Ventilator schalten sich wieder ein.
 - Die Zeitanzeige wird weiter zurückgezählt.

Garvorgang vorzeitig beenden

- Um einen Garvorgang vorzeitig zu beenden und das Bedienfeld auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp ca. 2 Sekunden lang.
- Um das Gerät vollständig auszuschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Ende des Garvorgangs

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönen mehrere kurze Signaltöne.

Die Anzeigen im Bedienfeld erlöschen, bis auf die Taste Ein-Aus/Start-Stopp und das Ventilatorsymbol.

Das Heizelement schaltet sich automatisch aus.

Der Ventilator läuft noch einige Zeit nach. Das Ventilatorsymbol leuchtet so lange weiter, bis sich der Ventilator abschaltet.



Vorsicht!

Das Gerät und der Frittierkorb mit Frittierbehälter sind sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Fassen Sie Frittierkorb nur am Griff an.
 - Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen des Frittierkorbs, es kann heißer Dampf austreten.
 - Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
-
- Ziehen Sie vorsichtig den Frittierkorb mit Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus.
 - Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.

- Schieben Sie den Schutzdeckel für die Entriegelungstaste nach vorne.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie den Frittierkorb nach oben aus dem Frittierbehälter heraus.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Frittierkorb.
- Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel frittieren möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen.

Zubereitungsempfehlungen

Die Angaben in den nachstehenden Tabellen sind nur Anhaltspunkte. Abhängig von der Temperatur, Beschaffenheit der Lebensmittel etc., können die angegebenen Werte in der Praxis abweichen.

Kartoffeln und Pommes frites	Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Anmerkung
Gebratene Kartoffelküchlein	200	15 - 18	180	
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	500	25	190	wenden/schütteln*
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300 - 400	25	200	wenden/schütteln*
Rohe Pommes frites * (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen** wenden/schütteln*
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	geeignete, hitzebeständige Form verwenden

Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte	Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Anmerkung
Fisch	100 - 400	10 - 18	180	
Garnelen	100 - 400	8 - 15	180	
Rindersteak	100 - 350	12 - 20	200	vorheizen
Schweinekotelett	100 - 400	10 - 15	200	vorheizen
Hähnchenkeulen	100 - 500	20 - 25	180	
Hänchenbrust	100 - 500	20 - 25	180	
Hähnchen-Nuggets, tiefgekühlt	100 - 500	15 - 20	200	wenden/schütteln

Dessert / Gemüse	Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Anmerkung
Napfkuchen (9 Stück je 28 g)	28 g x 9	15	160	geeignete, hitzebeständige Förmchen verwenden
Muffins	300	8 - 15	200	
Frühlingsrollen	100 - 400	12 - 20	200	wenden/schütteln*
Gemüse	100 - 400	10 - 15	160	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen** wenden/schütteln*
Panierter Käse	100 - 400	20 - 25	180	

* Für gleichmäßiges Frittieren sollten bestimmte Speisen (z. B. Pommes frites) nach etwa der Hälfte der Garzeit gewendet oder geschüttelt werden.

** Geben Sie rohen Kartoffeln und Gemüse ein wenig Öl zu, damit sie knuspriger werden und nicht zusammenkleben. Schneiden Sie die Lebensmittel zuerst und geben danach das Öl hinzu. Durch anschließendes Umrühren verteilt sich das Öl auf den Schnittflächen. Gießen Sie überschüssiges Öl ab, bevor Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb legen.

Hinweis:

Sehr fetthaltige Lebensmittel, z. B. Würste, sind nicht für die Heißluftfritteuse geeignet. Das Fett würde in den Frittierbehälter tropfen und verbrennen.

Tipps

- Lebensmittel in kleinen Stücken benötigen normalerweise eine etwas kürzere Garzeit als größere Stücke.
- Snacks, die normalerweise im Backofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie Fertigteig, um rasch und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteig benötigt eine kürzere Backzeit als hausgemachter Teig.
- Verwenden Sie eine Backform oder feuerfeste Schüssel, wenn Sie Kuchen oder Kartoffelgratin zubereiten. Ebenso, wenn Sie leicht zerfallende oder gefüllte Speisen zubereiten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen verwenden. Stellen Sie z. B. die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.

Hinweis zu Acrylamid:

Durch zu heißes Frittieren können gesundheitsschädliche Stoffe entstehen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel frittieren.

Reinigen und Pflegen

Das Gerät und die Zubehörteile sollten nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Direkt nach dem Abkühlen lassen sich Speisereste am leichtesten entfernen.

**Warnung!**

Stromschlaggefahr durch Nässe!
Das Gerät

- nicht in Wasser tauchen;
- nicht unter fließendes Wasser halten;
- nicht im Geschirrspüler reinigen.

**Vorsicht!**

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Achtung!

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör niemals mit Reinigungs- oder Lösungsmitteln, da diese das Gerät beschädigen oder bei der nächsten Benutzung die Lebensmittel unreinigen können.
- Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberflächen des Gerätes und der Zubehörteile nicht beschädigt werden.

Achtung!

- Kratzen Sie angebrannte Lebensmittelreste nicht mit harten Gegenständen ab. Die Zubehörteile und das Gerät können dadurch beschädigt werden.
- Reinigen Sie den Garraum nicht mit einem Backenspray, da sich Rückstände an den Heizstäben nicht mehr entfernen lassen.

Gerät reinigen

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Nehmen Sie den Frittierbehälter und Frittierkorb aus dem Gerät.
- Wischen Sie die Innenflächen des Garraums mit einem weichen Schwamm und etwas heißem Wasser aus.
- Reinigen Sie den Garraum mit einem angefeuchteten Tuch. Bei Bedarf können Sie auch ein mildes Spülmittel auf das Tuch geben.
- Verunreinigungen oder Speisereste an den Heizstäben können Sie vorsichtig mit einer Spülbürste entfernen.
- Wischen Sie danach mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach.
- Reinigen Sie die Außenflächen und das Bedienfeld nur mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch.
- Trocknen Sie das Gerät innen und außen sorgfältig ab.

Frittierbehälter und Frittierkorb reinigen**Achtung!**

Den Frittierbehälter und Frittierkorb nicht im Geschirrspüler reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Frittierkorb mit einem weichen Tuch in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie die Teile danach sorgfältig ab.

Aufbewahrung (Bild 6)

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gründlich und lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie verstauen.
- Setzen Sie den Frittierbehälter zusammen mit dem Frittierkorb in das Gerät ein.
- Das Netzkabel können Sie auf die Kabelaufwicklung an der Rückseite des Geräts locker aufwickeln.
- Lagern Sie das Gerät und das Zubehör an einem sauberen, trockenen und staubfreien Ort.

Abhilfe bei Störungen

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose einstecken.
	Taste Ein-Aus/Start-Stopp wurde nicht betätigt.	Garvorgang mit Taste Ein-Aus/Start-Stopp starten.
	Frittierbehälter mit Frittierkorb nicht oder nicht vollständig eingesetzt.	Frittierbehälter mit Frittierkorb richtig in das Gerät einsetzen.
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Netzstecker ziehen. Das Gerät nicht mehr benutzen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Reparaturdienststelle.
Die Speisen sind nicht gar.	Zu viel Gargut im Frittierkorb..	Gargutmenge im Frittierkorb reduzieren.
	Gartemperatur ist zu niedrig.	Höhere Gartemperatur einstellen.
	Garzeit ist zu kurz.	Längere Garzeit einstellen.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Gargut liegt zu dicht aneinander.	Manches Gargut, wie z. B Pommes frites, sollte nach der Hälfte der Garzeit gewendet/geschüttelt werden. Gargut wenden. Frittierkorb schütteln.
Frittierbehälter mit Frittierkorb lässt sich nicht in das Gerät einschieben.	Der Frittierkorb ist nicht vollständig im Frittierbehälter eingerastet.	Frittierkorb richtig in den Frittierbehälter einsetzen. Beim Einsetzen muss die Verriegelung hörbar einrasten.
Dampf entweicht aus dem Gerät.	Das ist normal beim Frittiervorgang-	---
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Gargut ist sehr fett.	Beim Erhitzen von sehr fettem Gargut tropft Fett in den Frittierbehälter und verbrennt. Frittieren Sie kein sehr fettes Gargut.
	Im Frittierkorb oder Frittierbehälter sind noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang.	Fettrückstände verbrennen. Frittierkorb und Frittierbehälter nach jeder Benutzung reinigen.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Kartoffeln sind zu feucht.	Frisch geschnittene, rohe Pommes frites abtrocknen und danach mit etwas Öl beträufeln.
	Kartoffeln sind in zu große Stücke geschnitten.	Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden.
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Geschnittene, rohe Pommes frites wurden nicht ausreichend in Wasser eingeweicht.	Frisch geschnittene, rohe Pommes frites einige Zeit in Wasser einlegen, um die Stärke von der Oberfläche zu entfernen. Danach die Pommes frites abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.
	Verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln.
Das Gerät läuft weiter, nachdem der Frittierbehälter mit Frittierkorb entfernt wurde.	Defekter Sicherheitsschalter 26 oder ein anderes defektes Bauteil.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an den Hersteller.
Fehlercodes werden angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> - E01: Kurzschluss im NTC-Widerstand. - E02: Offener Stromkreis im NTC-Widerstand. 	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an den Hersteller.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

Altgerät entsorgen

 Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie es bei einer öffentlichen Sammelstelle für Elektroaltgeräte kostenlos ab. Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht über den Hausmüll.

Gemäß europäischer Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Recycling-Alternative zur Rücksendeaufforderung:

Der Eigentümer des Elektrogerätes ist, alternativ anstelle Rücksendung, zur Mitwirkung bei der sachgerechten Verwertung im Falle der Eigentumsaufgabe verpflichtet. Das Altgerät kann hierfür auch einer Rücknahmestelle überlassen werden, die eine Beseitigung im

Sinne des nationalen Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetzes durchführt.

Nicht betroffen sind den Altgeräten beigelegte Zubehörteile und Hilfsmittel ohne Elektrobestandteile.

Weitere Entsorgungshinweise

Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird.

Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

Technische Daten

Modell	DF-H0201
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50 Hz
Leistung	1400 W
Geräusch	64 dB(A)
Max. Füllmenge Frittiergut	ca. 3,5 Liter
Abmessungen	Höhe x Breite x Tiefe ca. 31,0 x 28,5 x 35,0 cm



Garantie

Kaufland gewährt Ihnen ab dem Kaufdatum eine Garantie von 3 Jahren.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Behandlung, eigenmächtige Reparaturen oder unzureichende Wartung und Pflege zurückzuführen sind.



D

Haben Sie Fragen zur Bedienung des Gerätes?

Schnelle und kompetente Hilfe erhalten Sie über unsere kostenlose Service-Hotline:

☎ 08 00 / 1 52 83 52 (Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

www.kaufland.de

CZ

Máte dotazy týkající se obsluhy zařízení?

Rychlou a kompetentní pomoc získáte na naší bezplatné zákaznické lince:

☎ 800 165 894 (bezplatně z české pevné a mobilní sítě)

www.kaufland.cz

HR

Imate li pitanja vezano uz uređaj?

Za brzu i stručnu pomoć nazovite našu službu za potrošače na besplatan broj:

☎ 0800 223 223 (besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

www.kaufland.hr

PL

Czy masz pytania dot. działania tego urządzenia?

Szybko i fachowo pomoc otrzymasz dzwoniąc na naszą bezpłatną infolinię:

☎ 800 300 062

www.kaufland.pl

RO MD

Aveți întrebări cu privire la utilizarea aparatului?

Vă stăm la dispoziție prin asistența rapidă și competentă disponibilă gratuit prin hotline-ul nostru: RO: ☎ 0800 080 888 (număr apelabil doar din rețelele Orange, Vodafone, Telekom, Urc România și RCS&RDS)

MD: ☎ 0800 1 0800 (număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

www.kaufland.ro

SK

Máte otázky týkajúce sa zariadenia?

Rýchlu a odbornú pomoc získate na našej bezplatnej zákaznickej linke:

☎ 0800/15 28 35 (bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)

www.kaufland.sk

BG

Имате ли въпроси относно използването на уреда?

Бърза и компетентна помощ можете да получите по нашата безплатна сервизна гореща линия:

☎ 0800 12 220 (безплатно от цялата страна)

www.kaufland.bg

- D** Die aktuelle Bedienungsanleitung finden Sie auch unter: **www.kaufland.de**
- CZ** Aktuální návod k použití je možné nalézt také na adrese: **www.kaufland.cz**
- HR** Upute za uporabu možete potražiti i na adresi: **www.kaufland.hr**
- PL** Aktualną instrukcję obsługi można znaleźć również na stronie: **www.kaufland.pl**
- RO** **MD** Din acest moment puteți găsi instrucțiunile de utilizare și pe: **www.kaufland.ro**
- SK** Aktuálny návod na obsluhu je možné nájsť aj na adrese: **www.kaufland.sk**
- BG** Актуалното ръководство за употреба можете да намерите също на: **www.kaufland.bg**

Hersteller / Výrobce / Proizvođač / Producent /
Producător / Výrobca / Производител:

Kaufland Stiftung & Co. KG, Rötelstr. 35,
74172 Neckarsulm, Deutschland, Německo,
Njemačka, Niemcy, Germania, Nemecko,
Германия

Importator / Distribuitor MD: Kaufland SRL,
str. Sfaturii, nr. 29, Chișinău, MD-2012,
Republica Moldova

Дистрибутор: Кауфланд България ЕООД
енд Ко КД, ул. Скопие 1А, 1233 София

Ursprungsland: China / Země původu: Čína /
Zemlja podrijetla: Kina / Wyprodukowano
w Chinach / Țara de origine: China / Krajina
původu: Čína / Страна на произход: Китай



DF-H0201

788 / 1369084 / 3829870