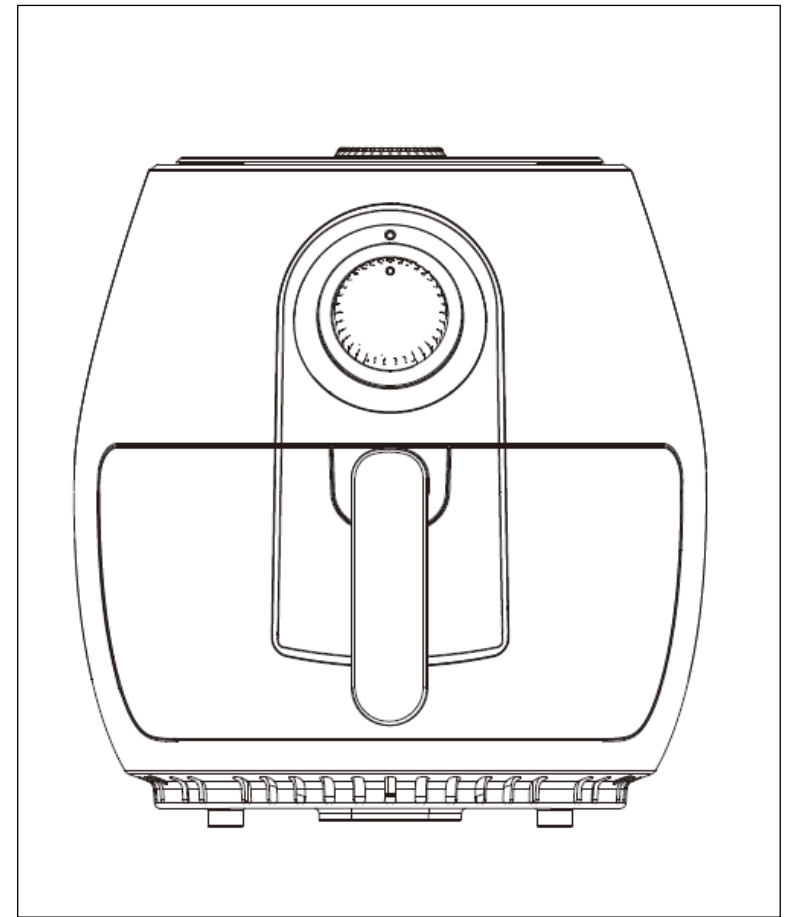


# **BEDIENUNGSANLEITUNG HEISSLUFTFRITTEUSE**

**NO.6594581(HIC-AF-8024)**



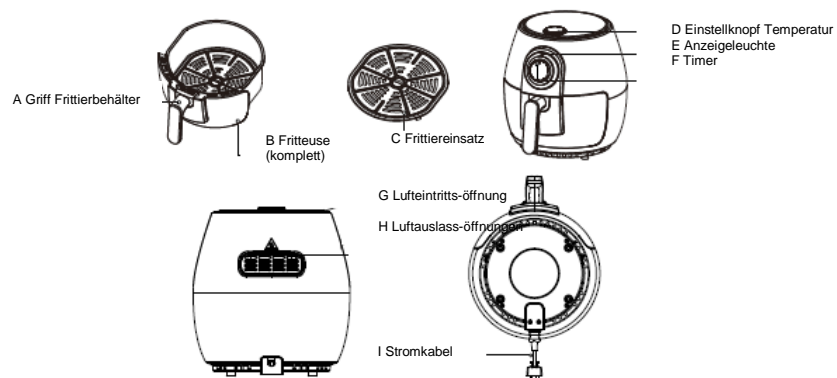
# BEDIENUNGSANLEITUNG HEISSLUFTFRITTEUSE

## Einführung

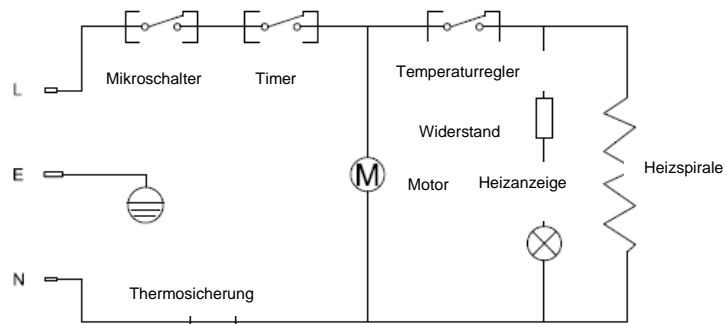
Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben.

Mit dieser neuen Heißluftfritteuse können Sie Ihre Speisen und Ihr Frittiertgut gesünder zubereiten. Die Heißluftfritteuse kombiniert Heißluft und eine schnelle Luftumwälzung (schneller Luftwechsel) und bietet so eine rasche und vollständige Erhitzung. Für die meisten Lebensmittel muss daher kein Fett zum Garen hinzugefügt werden. Mit unserer Heißluftfritteuse können Sie ab jetzt ganz bequem leckere Speisen wie Pommes frites, Gebäck usw. zubereiten.

## Allgemeines (Abbildung 1)



## Schaltplan (Abbildung 2)



## Achtung

Vor der Inbetriebnahme dieses Geräts bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

## Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Der Stecker ist nicht in die Steckdose eingesteckt.</li> <li>Der Timer wurde nicht eingestellt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.</li> <li>Drehen Sie den Timer-Drehknopf, um die erforderliche Garzeit einzustellen, und schalten Sie dann das Gerät ein.</li> </ol>
Die Zutaten sind nicht richtig durchgegart.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Es sind möglicherweise zu viele Zutaten in dem Frittierbehälter.</li> <li>Die eingestellte Heiztemperatur ist zu niedrig.</li> <li>Die Garzeit ist zu kurz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Geben Sie die Zutaten in kleinen Mengen in den Frittierbehälter. Bei kleinen Mengen erfolgt die Röstung gleichmäßiger.</li> <li>Drehen Sie den Timer-Knopf, um die Zeit für den Garvorgang einzustellen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Inbetriebnahme“)</li> <li>Drehen Sie den Timer-Knopf, um die Zeit für den Garvorgang einzustellen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Inbetriebnahme“)</li> </ol>
Die Zutaten werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig durchgebraten.	Einige Zutaten müssen während des Garvorgangs gewendet werden.	Wenn einige Zutaten oben liegen oder aneinander haften (z. B. Pommes frites), müssen sie während des Garvorgangs gewendet werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Inbetriebnahme“).
Das Frittiertgut ist nicht knusprig.	Das von Ihnen gewählte Frittiertgut muss in einer traditionellen Fritteuse gebacken werden.	Sie können die Zubereitung im Ofen wählen, oder Sie können etwas Öl auf das Frittiertgut geben, um die Knusprigkeit zu erhöhen.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sie bereiten Lebensmittel mit einem relativ hohen Fettgehalt in der Heißluftfritteuse garen, entstehen große Mengen an Ölrauch in dem Frittierbehälter. Das Fett erzeugt weißen Ölrauch, und der Frittierbehälter ist möglicherweise heißer als gewöhnlich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Gareffekt.</li> <li>Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen von Öl und Fett im Inneren der Fritteuse. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter nach jedem Gebrauch zu reinigen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wenn Sie Lebensmittel mit einem relativ hohen Fettgehalt in der Heißluftfritteuse garen, entstehen große Mengen an Ölrauch in dem Frittierbehälter. Das Fett erzeugt weißen Ölrauch, und der Frittierbehälter ist möglicherweise heißer als gewöhnlich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Gareffekt.</li> <li>Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen von Öl und Fett im Inneren der Fritteuse. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter nach jedem Gebrauch zu reinigen.</li> </ol>
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Pommes frites selber machen“.
Die frittierten Pommes frites sind nicht knusprig.	Der Knuspergrad wird durch den Fett- und den Feuchtigkeitsgehalt der Pommes frites bestimmt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Achten Sie darauf, dass Sie die Pommes frites richtig abtropfen lassen und erst dann mit Öl bestreichen.</li> <li>Schneiden Sie die Pommes frites in kleinere Stücke, so sind sie luftiger und werden knuspriger.</li> <li>Durch Zugabe von etwas Öl werden die Pommes frites luftiger und knuspriger.</li> </ol>

## VI. Frittiergut

Typ	Min-Max Menge	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Wenden	Zusatzinfo
Frühlingsrolle	100-400	8-10	200	Wenden	½ Löffel Öl hinzufügen
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Wenden	½ Löffel Öl hinzufügen
Gefrorener Bratfisch	100-400	6-10	200		½ Löffel Öl hinzufügen
Gefrorener Käsesnack	100-400	8-10	200		½ Löffel Öl hinzufügen
Gegartes Gemüse	100-400	10	180		

Hinweis: Nach dem Kaltstart der Heißluftfritteuse dauert die Garzeit 3 Minuten länger.

## VII. Pommes frites selber machen

Das beste Ergebnis erzielen Sie mit vorgebackenen Pommes frites (z.B. Tiefkühl-Pommes frites). Wenn Sie Pommes frites selber machen möchten:

- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in kleine Pommes-Stifte.
- Weichen Sie die Pommes frites mindestens 20 Minuten in einer Schüssel voller Wasser ein. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Geben Sie erst einen Löffel Olivenöl in die Schüssel, dann die Pommes frites dazu. Anschließend gut durchmischen um, bis alle Pommes frites gleichmäßig mit Öl bedeckt sind.
- Nehmen Sie die Pommes frites aus der Schüssel und lassen Sie das überflüssige Öl in der Schüssel. Geben Sie dann die Pommes frites in den Frittierbehälter.

Hinweis: 1. Setzen Sie den Frittierreinsatz in den Frittierbehälter und geben Sie dann Sie die Pommes frites in den Frittierbehälter.

- Geben Sie nicht alle Pommes frites auf einmal in den Frittierbehälter, damit sich am Ende nicht zu viel Fett am Boden des Frittierbehälters sammelt.
- Frittieren Sie die Pommes frites wie in diesem in diesem Kapitel beschrieben.

## Reinigung

Reinigen Sie das Produkt jedes Mal nach dem Gebrauch.

Die Innenseite des Frittierbehälters, der Frittierreinsatz und das Gerät sind mit einer Antihaf-Schicht versehen. Zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel oder Küchenutensilien aus Metall verwenden, da diese die Antihaf-Beschichtung beschädigen.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter oder den Frittierreinsatz mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie heißes Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in den Frittierbehälter. Setzen Sie den Frittierreinsatz in den Frittierbehälter ein, und lassen Sie dann beide 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät von innen mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Reinigungsbürste und entfernen Sie Speisereste.
- Reinigen Sie die Lufterlassöffnung und die Luftauslassöffnung regelmäßig mit einer sauberen Bürste, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

## Aufbewahrung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät gut abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass alle Komponenten gereinigt und getrocknet sind.
- Packen Sie das Stromkabel ein.

## I. Gefahrenhinweise

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und reinigen Sie es nicht unter dem Wasserhahn, denn es befinden sich elektrische Komponenten und Heizkomponenten in dem Gerät.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, da es sonst zu Stromschlägen kommen kann.
- Legen Sie die Lebensmittel zum Frittieren immer in den Frittierbehälter, um so deren Kontakt mit den Heizkomponenten zu vermeiden.
- Während des Betriebes die Lufterlass-/auslassöffnungen nicht abdecken.
- Geben Sie niemals Öl in die Fritteuse, da dies einen Brand auslösen kann.
- Während des Betriebes nicht in das Innere des Geräts greifen.

## II. Warnhinweise

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie bitte, ob die zugeführte Leistung mit der Nennleistung des Geräts übereinstimmt.
- Bei Schäden an den Steckern, dem Netzkabel oder dem Gerät darf das Gerät nicht mehr verwendet werden.
- Wenn das Stromkabel defekt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Kundendiensttechnikern des Herstellers, der Reparaturabteilung des Herstellers oder vergleichbaren Stellen ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät kann auch von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit körperlichen Einschränkungen ohne entsprechende Erfahrung und Kenntnisse (psychisch kranke Menschen ausgenommen) verwendet werden. Eine Aufsichtsperson muss diese Personen bei der Verwendung des Produkts beaufsichtigen und anleiten, um deren Sicherheit zu gewährleisten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt, müssen das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufgestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel keine heißen Flächen berührt.
- Die Stecker und das Bedienfeld des Geräts nicht mit nassen Händen berühren.
- Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, und es ist darauf zu achten, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an - mögliche Gefahrenquelle!
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben brennbares Material, wie z. B. Tischdecke, Vorhang usw.
- Stellen Sie das Produkt nicht gegen eine Wand oder andere Gegenstände. Das Gerät muss an der Rückseite, links/rechts und oben einen Freiraum von mindestens 10 cm haben. Keine Gegenstände oben auf dem Gerät ablegen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Das Gerät muss während des Betriebs von einer Person beaufsichtigt werden.
- Während des Frittiervorgangs tritt aus der Luftaustrittsöffnung heißer Dampf aus. Achten Sie darauf, dass Hände und Gesicht nicht mit dem Dampf/Luftaustrittsöffnung in Berührung kommen. Achten Sie darauf, dass bei der Entnahme der Frittierereinheit aus dem Gerät heiße Dämpfe/Luft entweichen.
- Während des Betriebs werden Kontaktflächen des Geräts möglicherweise sehr heiß.
- Wenn das Gerät anfängt zu rauchen, ziehen Sie bitte sofort den Netzstecker. Wenn das Gerät nicht mehr raucht, nehmen Sie die Frittierereinheit aus dem Gerät.

## III. Hinweis

- Das Gerät bitte auf einem ebenen und stabilen Untergrund aufstellen.
- Das Produkt ist nur für den normalen Hausgebrauch geeignet. Es darf nicht zu gewerblichen Zwecken in Geschäftsräumen, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen verwendet werden. Und auch nicht von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder Frühstücksräumen oder anderen Beherbergungsbetrieben.
- Wenn der Kunde das Gerät nicht ordnungsgemäß verwendet oder wenn er das Gerät zu professionellen oder ähnlichen Zwecken eingesetzt oder die Anweisungen in der Bedienungsanleitung bei der Verwendung nicht befolgt hat, führt ein solcher unsachgemäßer Gebrauch zum Erlöschen der Garantie. Wir haften nicht für Schäden, die infolgedessen verursacht werden.
- Zu Reparaturzwecken muss das Gerät an die von unserem Unternehmen autorisierte Reparaturstelle geschickt werden. Reparieren Sie das Produkt nicht selbst, da dies zum Erlöschen der Garantie führt.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Vor der weiteren Handhabung oder Reinigung muss das Gerät mind. 30 Minuten abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass die in dem Gerät zubereiteten Lebensmittel eine goldene Farbe annehmen und nicht schwarz oder braun werden. Die verbrannten Lebensmittel sollten entsorgt werden.

## IV. Automatische Schließfunktion

Das Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Nachdem der Timer die Zeit auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Signal und das Gerät schließt sich automatisch. Um das Gerät manuell zu schließen, drehen Sie bitte den Drehknopf des Timers gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

## Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie Aufkleber und Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Frittierereinsatz gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Gerät von innen mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
5. Die Heißluftfritteuse arbeitet mit der Technologie der Heißluftbeheizung. Geben Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

## Arbeitsvorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät bitte auf einem ebenen und stabilen Untergrund auf, der hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie den Frittierereinsatz richtig in den Frittierbehälter der Fritteuse ein.
3. Geben Sie niemals Öl oder sonstige Flüssigkeiten in den Frittierbehälter. Decken Sie die Lufteinlassöffnung des Produkts niemals mit Gegenständen ab, da ansonsten die Luftumwälzung eingeschränkt und die Warmluftzeugung verringert werden.

## Inbetriebnahme

Die Heißluftfritteuse eignet sich zum Garen vieler Lebensmittel. Die zusätzliche Anleitung zur Zubereitung von Speisen hilft Ihnen beim Umgang mit dem Gerät.

### I. Frittieren mit Heißluft

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Fritteuse heraus.
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittierbehälter.  
Hinweis: Setzen Sie den Frittierereinsatz in den Frittierbehälter, und geben Sie dann die Zutaten in den Frittierbehälter. Geben Sie weder zu viel noch zu wenig Zutaten ein, da andernfalls die Frittierqualität beeinträchtigt werden kann.
4. Setzen Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse ein. (Hinweis: Die Fritteuse nicht kurz nach dem Betrieb berühren: Achtung Verbrühungsgefahr! Die Fritteuse nur an dem Griff anfassen.)
5. Legen Sie die Garzeit für die Zutaten fest. (Lesen Sie dazu den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Zum Einschalten des Geräts stellen Sie bitte den Drehknopf des Timers ein, mit dem Sie die Garzeit festlegen. (Nach dem Kaltstart des Geräts dauert die Garzeit 3 Minuten länger.)
  - Der Timer beginnt, die Zeit entsprechend der eingestellten Zeit herunterzuzählen.
  - Während des Betriebs schaltet sich die Heizkontrollleuchte der Fritteuse kontinuierlich ein und aus. Das bedeutet, dass sich die Heizkomponenten regelmäßig ein- und ausschalten, um die eingestellte Temperatur zu halten.
  - Das überflüssige Fett aus den Zutaten wird am Boden des Frittierbehälters aufgefangen.
7. Einige Lebensmittel müssen während der halben Garzeit gewendet werden (Lesen Sie dazu den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu wenden, ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus und wenden die Speisen. Setzen Sie den Frittierbehälter anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
8. Das Ertönen des Timer-Signals bedeutet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.  
Hinweis: Sie können das Gerät während des Betriebs auch manuell schließen. Dazu drehen Sie den Zeitschalter auf 0.
9. Prüfen Sie, ob die Zutaten durchgegart sind. Wenn die Zutaten mehr Garzeit benötigen, dann schieben Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät und stellen den Timer auf einige Minuten mehr ein.
10. Den Frittierbehälter nicht kippen, da sonst das überflüssige Fett, das sich am Boden des Frittierbehälters gesammelt hat, über die Zutaten läuft. Nach der Zubereitung in der Heißluftfritteuse sind der Frittierbehälter und die Speisen noch sehr heiß. Berühren Sie die Speisen nicht mit der Hand – Vorsicht: Verbrühungsgefahr! Je nach Zutat kann es zu Dampfaustritt aus der Heißluftfritteuse kommen.
11. Nehmen Sie die Speisen mit einer Zange aus dem Frittierbehälter.
12. Nach Abschluss der Zubereitung können in der Heißluftfritteuse jederzeit weitere Mengen bzw. Speisen zubereitet werden.
13. Nach Abschluss der Zubereitung können in der Heißluftfritteuse jederzeit weitere Mengen bzw. Speisen zubereitet werden.

## II. Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der grundlegenden Einstellungen für die Zubereitung von bestimmten Lebensmitteln.

Hinweis: Diese Einstellungen dienen nur als Richtwerte. Aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit, Form und Größe der Zutaten und je nach Hersteller sind unsere Einstellungsvorgaben nur Richtwerte und keine Garantie für einwandfreies Gelingen. Dank der Technologie der schnellen Luftumwälzung wird die Luft im Inneren des Geräts gleich wieder aufgeheizt, so dass beim Herausziehen des Frittierbehälters aus der Fritteuse während des Betriebs der Garprozess kaum beeinträchtigt wird.

## III. Hinweis

1. Im Vergleich zu größerem Frittiergut ist die Garzeit für kleinere Zutaten kürzer.
2. Bei einer größeren Menge an Zutaten muss die Garzeit nur geringfügig erhöht, bei einer geringeren Menge nur geringfügig verringert werden.
3. Während des Garvorgangs sorgt das Wenden von kleinerem Frittiergut für ein besseres Frittierergebnis und dafür, dass die Zutaten gleichmäßig gebraten werden.
4. Durch Zugabe einer kleinen Menge Fett zu den frischen Kartoffeln werden die Kartoffelspeisen knuspriger. Nach Zugabe von Fett sollten die Lebensmittel einige Minuten ruhen, bevor sie in der Heißluftfritteuse frittiert werden.
5. Garen Sie in der Heißluftfritteuse keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt, wie z. B. Würstchen usw.
6. Die Snacks, die im Backofen gegart werden können, eignen sich auch für die Zubereitung in der Heißluftfritteuse.
7. Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 250 g.
8. Sandwiches können mit Hilfe von Fertigteig schnell und bequem zubereitet werden. Im Vergleich zum selbstgemachten Teig hat der Fertigteig eine kürzere Garzeit.
9. Die Heißluftfritteuse eignet sich auch auf zum Aufwärmen von Speisen. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie bitte die Temperatur auf 150° C, die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

## IV. Kartoffeln und Pommes frites

Typ	Min-Max Menge	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Wenden	Zusatzinfo
Gefrorene dünne Pommes frites	300-700	12-16	200	Wenden	
Gefrorene dicke Pommes frites	300-700	12-20	200	Wenden	
Selbstgemachte Chips (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Wenden	½ Löffel Öl hinzufügen
Selbstgemachte Pommes frites	300-800	18-22	180	Wenden	½ Löffel Öl hinzufügen
Kartoffelpuffer	250	15-18	180		
Butterkartoffeln	500	18-22	180		

## V. Fleisch

Typ	Min-Max Menge	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Wenden	Zusatzinfo
Beefsteak	100-500	8-12	180	Wenden	
Schweinekotelett	100-500	10-14	180	Wenden	
Hamburger	100-500	7-14	180	Wenden	½ Löffel Öl hinzufügen
Würstchen im Teigmantel	100-500	13-15	200	Wenden	½ Löffel Öl hinzufügen
Hähnchenkeule	100-500	18-22	180	Wenden	½ Löffel Öl hinzufügen
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		